Fundador: Eduardo de Queiroz Monteiro www.folhape.com.br Sua edição de fim de semana sábado/domingo Recife, 12 e 13 de fevereiro de 2022 ano XXIV nº 36

ESTADO REAJUSTA PISO DOS PROFESSORES

Aumento, de **35%**, foi anunciado pelo governador **Paulo Câmara.** Agora, a base **salarial** para os professores passará de R$ 2.886,15 para **R$ 3.900**, valor acima do piso nacional. O reajuste vai **beneficiar** **36.124** professores efetivos e temporários, além de **33.499** aposentados e pensionistas. ZOOM >> PÁGINAS 10 E 11

TECNOLOGIA

conheça as novas profissões

Com o setor em **alta**, surgem novas áreas, como **Blockchain**, **Big Data** e outras. Todas **precisando** de profissionais qualificados. Veja **dicas** para entrar nesse mercado em **ascensão**. MERCADO >> PÁGS. 7 E 8

ILUSTRAÇÃO: GREG

ISSN 1807-9377

PANORAMA

Um modelo bom, mas complexo

Criado para dar mais consistência às antigas coligações dos partidos políticos, federação é um modelo interessante, mas ainda encontra entraves para ser colocado em prática pelas legendas

JOÃO VITOR PASCOAL

O funcionamento das federações partidárias é, possivelmente, a maior novidade do sistema eleitoral no pleito deste ano. Na prática, em resumo, a federação permite que um agrupamento de partidos funcione como uma só legenda, no entanto, os obriga a permanecerem "casados" ao longo de quatro anos. Em tese, as uniões por conveniência eleitoral viabilizadas pelas coligações (que não existem mais para os cargos proporcionais) dão lugar a relações mais duradouras alicerçadas não apenas por pragmatismo político, mas também por similaridades em agendas de governo e compreensão social. "Há diferença muito notória entre a federação e a coligação. A federação trata de questões partidárias, enquanto a coligação trata de questões políticas e eleitorais. Findadas as eleições, findava-se também a relação entre os partidos nas coligações", afirma o advogado especialista em direito eleitoral e sócio do Herculano & Ribeiro Advocacia, Antônio Ribeiro Junior.

Uniões estudadas

Atualmente, o debate que ocorre há mais tempo em torno da possibilidade de federação envolve a união entre PT, PSB, PCdoB e PV. Há ainda a possibilidade de federação entre o União Brasil e o MDB, que também negocia com o PSB que, por sua vez, também negocia com o Cidadania.

ENTENDA:

Cláusula de barreira
Com o fim das coligações para os cargos proporcionais (deputado federal, deputado estadual e vereador), os partidos precisam atingir sozinhos a cláusula de barreira para 2022. Pela regra, neste ano, os partidos devem ter ao menos 2% do total de votos válidos do País, distribuídos em, no mínimo, um terço dos estados; ou eleger 11 deputados federais distribuídos em, no mínimo, nove estados.

Limitações
O partido que não atingir a cláusula de barreira terá seu acesso ao fundo partidário e ao tempo de TV limitado.

Tábua de salvação
Para salvar os partidos pequenos e alguns dos médios, que não conseguiram preencher os requisitos de votos sozinhos, o Congresso aprovou em 2021 a federação partidária.

Juntos em um só
Na federação, dois ou mais partidos podem se unir e atuar como se fossem uma única legenda.

Casamento longo
A união dos partidos deve durar, no mínimo, quatro anos. Caso as siglas queiram se separar antes disso, recebem uma série de sanções, como o impedimento de utilizar o fundo partidário até o fim do quadriênio previsto para duração da união.

União nacional
As federações partidárias têm abrangência nacional, ou seja, a mesma formatação da federação valerá para todos os estados do País. Diferente do que ocorria nas coligações, onde cada estado poderia ter uma formatação distinta.

Aprovação
Para que a federação saia do papel, deve ser aprovada pela maioria absoluta das direções de cada um dos partidos.

Mesmo caminho
O programa apresentado pela federação deve nortear todos os partidos que dela fazem parte. Para alguns, é uma forma de aproximar os partidos por ideologia e não apenas por interesse eleitoral, como ocorre em coligações.

Coligações ainda existem
As federações ainda podem compor coligações, mas apenas em eleições para cargos majoritários, ou seja: presidente da República, governador, prefeito (em 2024) e senador. Além disso, as legendas que formam a federação não podem fazer parte de coligações de forma isolada.

E depois da eleição?
Nas Casas Legislativas as federações funcionarão como um só partido. Isso se refletirá na distribuição de vagas em comissões e outras atividades partidárias do mandato.

Prazo para definição
Na última quarta-feira, o Supremo Tribunal Federal estabeleceu o dia 31 de maio como prazo final para a viabilização das alianças.

Como fica 2024?
Os partidos que se unirem em federações em 2022 deverão estar unidos nas eleições municipais de 2024. Desse modo, todos os partidos da federação devem ter um único candidato a prefeito e elegerão vereadores juntos.

ARTE: FOLHA PE/ HUGO CARVALHO

> "Há diferença muito notória entre a federação e a coligação. A federação trata de questões partidárias, enquanto a coligação trata de questões políticas e eleitorais."
>
> ANTÔNIO RIBEIRO JR. - ADVOGADO

A cientista política e professora da Faculdade de Ciências Humanas de Olinda, Priscila Lapa, pontua que a federação busca organizar e sistematizar as demandas dos diversos partidos.

"As agendas comuns que existem podem ser trazidas ao eleitor empacotadas de uma forma fortalecida. A ideia é mostrar força", afirma. Para ela, as federações poderão ter um efeito de percepção similar ao que ocorreu, por exemplo, na fusão entre PSL e DEM. "Houve o entendimento de que passou a haver uma potência política com a fusão", diz a professora.

Para Antônio Ribeiro Junior, a federação pode, inclusive, servir como pontapé para novas fusões partidárias. "Mais na frente, talvez ela nos traga o fortalecimento de ideologias entre os partidos e ocorra o que aconteceu com o PSL e o DEM. Pode ser que fusões de partidos com ideologias similares tornem-se mais comuns após as federações", afirma.

Vantagem para quem?

Para Priscila Lapa, no cenário político atual, a federação, além de ser uma "tábua de salvação para os partidos pequenos", pode ser também mais benéfica aos partidos de centro-esquerda, que "estão inevitavelmente mais frágeis, atualmente, no ponto de vista eleitoral"

Senador

O vice-presidente Hamilton Mourão confirmou a intenção de ser candidato ao Senado pelo Rio Grande do Sul. Ele afirmou que falta apenas decidir o partido pelo qual concorrerá ao cargo.

ROBERTO JAYME/ASCOM/TSE

Criada pelo Congresso, como um substituto às **coligações**, e autorizada pelo TSE em dezembro, a federação é a **grande novidade** das eleições 2022

e podem se beneficiar por conta da conjunção de agendas. "Quem vai se beneficiar são legendas com um mínimo de previsibilidade de posicionamentos macro, já que eles vão precisar andar juntos dentro do mandato, diferente do que ocorria nas coligações. Os partidos vão precisar entender macroposicionamentos em comum e que não afetem as suas atuações históricas junto ao eleitorado", avalia.

União pensada

A decisão de fazer parte de uma federação deve ser pensada e repensada e com o novo prazo estabelecido pelo Supremo Tribunal Federal, 31 de maio, para a formalização das federações, isso torna-se mais viável.

Antônio Ribeiro Junior sublinha que os partidos precisam analisar os prós e contras de uma eventual união, uma vez que ela atuará também sobre a eleição municipal de 2024 e a mudança de ideia em meio à federação acarreta punições. "O partido existirá de forma autônoma na sua forma de existir, mas de forma política eleitoral ele não será visto de forma autônoma caso esteja em uma federação", diz o advogado. Na prática, explica Antônio, não haverá aplicação individual dos estatutos partidários enquanto vigorar a federação.

"Os partidos vão traçar dentro da federação uma forma de estatuto que vai delimitar e dizer a forma como a federação vai ser realizada. Os partidos têm estatutos, mas não vamos ter aplicação individual dos estatutos partidários. Teremos na verdade o estatuto da federação", diz.

Esse tipo de negociação é, inclusive, o principal motivo de desgaste entre PT e PSB. Os socialistas argumentam que na forma como a federação é desenhada pelos petistas, o PSB pode ficar subserviente ao longo de quatro anos.

O imbróglio por causa das cláusulas refutadas pelo PSB é tamanho, que pode impedir a concretização da aliança nacional entre os partidos. Na última quinta, após encontro onde o PSB exigiu mudanças no estatuto proposto para a federação entre PT, PSB, PV e PCdoB - principalmente os que dizem respeito ao quórum qualificado e o direito de veto a propostas que tenham contra si ao menos 15% dos votos da assembleia federativa - vem provocando uma retração no diálogo entre petistas e socialistas. Para se ter ideia da dificuldade que vem causando, já há quem diga que o consenso em torno do nome de Danilo Cabral como candidato ao Governo do Estado - acertado com Lula na semana passada - pode ser deixado de lado. Fala-se, inclusive, na possibilidade de Humberto Costa reapresentar seu nome ao Palácio.

"(Depois da federação concretizada) os partidos podem até rescindir, deixar de fazer parte da federação, mas assumem o risco e as sanções decorrentes de abandonar a federação. Ele não deixa de existir, mas a legislação estabelece sanções como a proibição do acesso a fundo partidário e ao tempo de rádio e tv. Além disso, com a duração de quatro anos ela já influencia automaticamente na eleição de 2024", frisa Antônio.

> Solução mais **coerente** do ponto de vista ideológico, e boa para os partidos que precisam se fortalecer, como os da esquerda, mesmo assim, a de uma federação **não** tem sido um processo **fácil**

A visão do eleitor

A cientista política Priscila Lapa destaca que as "federações serão uma coisa nova dentro da institucionalidade política brasileira" portanto não há como prever os efeitos eleitorais que, de fato, ocorrerão. "Não sei se o eleitor entende isso, o nível de informação das pessoas é muito baixo. Pode ser que não fique claro, pois não há cultura política de compreensão. Ele não consegue, nesse momento, fazer uma distinção imediata, por exemplo, do arranjo de uma federação para o que havia numa coligação. Acredito que isso poderá ser percebido melhor na prática, ao longo do mandato, e não apenas no ciclo eleitoral", pontua a professora.

Ela pondera, no entanto, que o eleitor pode observar melhor os efeitos da federação sobre as lideranças políticas que ele costuma observar. "Com a federação, vai ser necessário que algumas lideranças abram mão de alguns domínios em nome de algo maior, essas acomodações transparecem ao eleitor", afirma Priscila.

Lideralepe abre curso sobre eleições

Instituição ligada à Alepe vai abrir inscrições, no dia 20, para curso que **capacita** sobre novas **regras eleitorais**

JARBAS ARAÚJO/ALEPE

Curso começa em **17 de março** e foi sugerido pelo presidente da Casa, Eriberto Medeiros

REDAÇÃO

A Assembleia Legislativa de Pernambuco (Alepe) abre inscrição, no próximo dia 20, para mais um curso do Lideralepe, projeto que busca formar novas lideranças no Estado. A formação vai acontecer no dia 17 de março, no modo on-line, e abordará importantes temas com a finalidade de orientar e capacitar sobre as novas regras e o novo código eleitoral aplicáveis às eleições de 2022. Para garantir uma vaga basta acessar um link que está disponibilizado no perfil do instagram da Escola Legislativa de Pernambuco (Elepe), @escoladolegislativope.

Orientação do presidente

A formação surgiu a partir da orientação do presidente da Alepe, deputado estadual Eriberto Medeiros (PP). Desta maneira, a Escola do Legislativo formatou o Curso do Projeto Lideralepe: Desenvolvimento de Lideranças 2.

"A expectativa para 2022 é muito grande. Neste ano teremos eleições e um dos pilares do Lideralepe é conectar os alunos com os principais temas da atualidade, de forma a desenvolver as competências individuais e coletivas de liderança, num formato acessível para todos os participantes. É uma forma que encontramos de levar a Alepe para junto da população, para que eles possam ser cada vez mais protagonistas nas decisões que influenciam todos nós", explicou o presidente da Alepe.

Promoção de capacitação

O superintendente da Elepe, José Humberto Cavancanti, afirmou que o Lideralepe já é um projeto consolidado na promoção de capacitação, nas mais diversas áreas do conhecimento, com a finalidade de contribuir para a formação de novas lideranças políticas no Estado.

"Em sua 5ª edição, voltada para o processo eleitoral deste ano, traz uma demanda importante de público que já conhece a iniciativa, composta por docentes altamente qualificados interessados em fazer parte da formação", enfatizou.

Um dos temas que será trabalhado durante a formação será sobre a nova legislação eleitoral, que será ministrado pelo advogado especialista em Direito Eleitoral, Delmiro Campos. Na ocasião, Campos vai abordar as mudanças mais significativas nas regras que vão direcionar nas eleições deste ano.

"Dentre as alterações mais significativas, nós temos o surgimento das federações partidárias, também a criminalização da disseminação das notícias falsas, a valorização financeira do recebimento de forma diferenciadas para maior candidaturas de mulheres e homens negros", ressaltou.

Já o desembargador do Tribunal de Justiça de Pernambuco, Alexandre Pimentel, vai comandar a disciplina sobre as *Fake News*. Pimentel explicou que a justiça eleitoral está preparada para combater as notícias falsa nas eleições deste ano. "A justiça eleitoral fiscaliza a propaganda adequada e a inadequada. Quando ele vê uma propaganda errada, alguma desinformação, *fake news*, ele manda retirar do meio em que está sendo divulgada", pontuou.

serviço

Quando: 17 de março: Das 19h às 22h
Inscrições: Link no perfil do instagram da Escola Legislativa de Pernambuco (Elepe), @escoladolegislativope.

BREVE

FBC enaltece Miguel Coelho

Em visita ao Sertão do Pajeú nesta sexta-feira, o senador Fernando Bezerra Coelho afirmou que o prefeito de Petrolina e pré-candidato ao governo de Pernambuco, Miguel Coelho, vai liderar a maior frente política de oposição no Estado. Segundo ele, a pré-candidatura de Miguel será formalizada nos próximos dias pelo presidente do União Brasil, deputado Luciano Bivar.

FOLHA Política

Renata Bezerra de Melo

Paulo Câmara bate martelo em Danilo Cabral. Wolney sai em defesa do nome

Foi ao lado do prefeito do Recife, João Campos, que o governador Paulo Câmara recebeu, ontem, no Palácio das Princesas, o presidente nacional do PSB, Carlos Siqueira, e o ainda o correligionário escolhido para concorrer à sua sucessão: o deputado federal Danilo Cabral. O martelo sobre o nome para encabeçar a chapa foi batido na ocasião, marcando a definição do candidato da Frente Popular ao Governo do Estado, a despeito de não ter havido anúncio formal. Há uma ala do partido apostando que esse anúncio, inclusive, pode nem sair na próxima semana, sendo jogado para mais adiante. O movimento feito pelo governador, ao estampar registro do encontro em suas redes sociais, se dá no momento em que cresciam rumores de um mal-estar nas coxias do partido em relação a Danilo. O gesto ocorre ainda no final da semana, que teve início sob expectativa dos próprios socialistas de que o escolhido seria anunciado. Houve quem assegurasse que o anúncio não passaria da última quinta-feira. No meio da semana, no entanto, no Palácio das Princesas, a palavra de ordem passou a ser "sem previsão". A semana já ia terminando, no entanto, quando o governador, então, sinalizou que o nome está definido. Em suas redes sociais, ele postou a seguinte mensagem: "Recebi, nesta sexta-feira, juntamente com o prefeito do Recife, João Campos, e o deputado federal Danilo Cabral, o presidente nacional do nosso partido, Carlos Siqueira. Boa conversa sobre o PSB, Pernambuco e o Brasil". Nas hostes socialistas, predominou a seguinte leitura: "a foto fala por si". O clima na imagem era de sorrisos. Siqueira também cuidou de fazer o registro, mas foi mais explícito: "O PSB tem seu pré-candidato ao Governo de Pernambuco, o deputado federal Danilo Cabral. Nesta sexta, no Palácio das Princesas, em Recife, me reuni com o atual governador Paulo Câmara, com o prefeito da Capital, João Campos, e com o companheiro Danilo Cabral. Vamos adiante!". Até então, raras vozes na Frente Popular saíram em defesa de alguns nomes, até então, cotados. Ontem, o deputado federal Wolney Queiroz, em sinal de apoio a Danilo, à coluna, enalteceu o socialista. "Qualquer que seja o nome, serão apontadas virtudes e, principalmente, defeitos. Porém, dadas as circunstâncias e o cenário, não há ninguém melhor que Danilo Cabral para ser o candidato a governador da Frente Popular", assinalou. O pedetista tem nome ventilado para integrar a chapa majoritária na vaga do Senado, também pleiteada pelo PT, PSD, Republicanos, PP e PCdoB. Resolvido o candidato ao governo, com ou sem anúncio, o desafio, agora, é solucionar o Senado.

Currículo no radar

Wolney Queiroz, à coluna, destaca ainda a trajetória do pré-candidato: "Danilo tem um currículo admirável, uma história partidária impecável". Os dois foram líderes juntos, no exercício de 2021, lembra o dirigente do PDT e assinala: "Sou testemunha do êxito do seu trabalho". E acrescenta: "Danilo tem o respeito dos colegas na Câmara Federal - de todas as correntes partidárias".

PARADEIRO > O deputado federal Tadeu Alencar, que também tinha nome cotado para concorrer a governador, encontrava-se em São Paulo essa semana, onde fazia curso do Insper em parceria com a RAPS, cujo eixo era liderança pública pela sustentabilidade.

ALFABETIZAÇÃO > No Brasil, o número de crianças de 6 e 7 anos que não sabem ler e escrever cresceu 66%, de acordo com levantamento do Todos pela Educação. O deputado federal Silvio Costa Filho propôs, com urgência, uma comissão especial, no Congresso Nacional, para discutir o tema e criar uma força-tarefa.

REFUGIADOS > Na segunda, o senador Humberto Costa, presidente da CDH, estará no Rio para acompanhar o caso Moïse.

@rbezerrademelo
@renatabezerrademelo
renatabezerrademelo@folhape.com.br

A coluna de Renata Bezerra de Melo é publicada de terça a sábado.

EDMAR Lyra

Danilo Cabral consolidado como o nome do PSB para a sucessão de Paulo Câmara

Após muita especulação sobre o nome que seria apresentado pelo PSB para a disputa, quando alguns davam como certa a saída de Danilo Cabral do páreo, eis que o governador Paulo Câmara recebeu na tarde de ontem no Palácio do Campo das Princesas o presidente nacional do PSB, Carlos Siqueira, e o prefeito do Recife João Campos.

No encontro também estava presente o deputado federal Danilo Cabral, que há dias já tinha sido colocado na disputa para a sucessão de Paulo Câmara. Com muitas especulações, inclusive dando conta de que o nome poderia não ser o de Danilo, a imagem divulgada no Instagram do governador não deixou nenhuma dúvida, Danilo é mesmo o candidato do PSB que será apresentado aos demais partidos da Frente Popular.

Agora com a definição de Danilo como nome para a sucessão de Paulo Câmara, o PSB demarca espaço e dissipa qualquer dúvida quanto ao nome que seria apresentado, cabendo agora a costura para os demais cargos da chapa majoritária onde haverá um diálogo com os partidos que integram a robusta frente política que sustenta as gestões do PSB.

Com mais de trinta anos de filiação ao PSB, Danilo Cabral possui um vasto currículo, sendo advogado de formação e auditor do TCE, ele também foi vereador do Recife, secretário em diversas pastas de gestões socialistas e está no terceiro mandato de deputado federal, chegando a ocupar a função de líder do PSB na Câmara dos Deputados, credenciais que justificam a escolha e o colocam na condição de liderar a Frente Popular na sucessão de Paulo Câmara em outubro.

Base política

O deputado estadual Romero Sales Filho (PTB) conquistou mais um aliado para seu projeto de reeleição. Quem chega para somar sua base política é o vereador de Caruaru Ranilson Enfermeiro (PSDB). O deputado, que já destinou R$ 308.400,00 em emendas parlamentares para o município, inicia o ano com bastante força no Agreste, pois já caminha ao lado dos vereadores Leonardo Chaves (PSDB) e Mery da Saúde (PSD), além do ex-vereador Cecílio Pedro.

PLATAFORMAS > Na próxima terça (15), o TSE vai renovar a parceria com as principais plataformas digitais que operam no Brasil. Participarão da cerimônia representantes do Google, do WhatsApp, do Facebook, do Instagram, do YouTube, do Twitter, do TikTok, do Linkedin e do mais novo parceiro, o Kwai. O objetivo é combater as fake news e desinformação nas eleições.

ARTICULAÇÕES > O ministro Alexandre de Moraes, do STF, determinou à Polícia Federal que tome o depoimento de Graciela Nienov, presidente em exercício do PTB, para que esclareça informações de que Roberto Jefferson, afastado da presidência do partido, estaria descumprindo a determinação do STF e articulando "estratégias e rumos para as próximas eleições". Atualmente, o político está em prisão domiciliar.

PRESIDENTE > O prefeito de Jaboatão dos Guararapes, Anderson Ferreira, teve sua comissão provisória na presidência estadual do PL renovada até 2024, o que o consolida na disputa como candidato a governador pelo partido em Pernambuco.

INOCENTE QUER SABER > A economia brasileira cresceu 4,5% em 2021, conforme atestam prévias do PIB?

@edmarlyra

www.edmarlyra.com

A coluna de Edmar Lyra é publicada de segunda a sábado.

DIVULGAÇÃO

Danilo Cabral (E) foi recebido por **Paulo Câmara**, **João Campos** e **Carlos Siqueira** em encontro simbólico

À espera apenas de um anúncio oficial

Principais dirigentes do **PSB** se reúnem para deixar claro que o **projeto** majoritário do partido para **2022** se chama **Danilo Cabral**

DA REDAÇÃO

Um encontro na última sexta-feira serviu para sacramentar o projeto e afastar especulações em torno da pré-candidatura do deputado federal Danilo Cabral (PSB) ao Governo do Estado. Em meio ao clima de especulações, as principais lideranças socialistas se uniram para dar um recado claro: cabeça de chapa da Frente Popular. Uma foto de uma reunião entre o governador Paulo Câmara (PSB), o prefeito do Recife, João Campos (PSB), e o presidente nacional do PSB, Carlos Siqueira (PSB), com o parlamentar deu a benção ao socialista.

Unidade das lideranças

O registro do encontro foi compartilhado nas redes sociais dos socialistas para deixar claro o recado. Dentre as manifestações, a mais explícita foi a de Carlos Siqueira, que deixou nas entrelinhas que só falta a data para formalizar o anúncio da candidatura de Danilo Cabral em breve. "O pré-candidato do PSB ao governo de Pernambuco é o deputado federal Danilo Cabral (PSB-PE). Nesta sexta, no Palácio Campo das Princesas, em Recife, me reuni com o atual governador socialista Paulo Câmara, o prefeito da capital, João Campos, e o nosso companheiro Danilo Cabral. Em breve, será formalizado o anúncio da candidatura. Muito felizes com a escolha. Vamos adiante!", defendeu.

Em um simbolismo do seu papel na condução do processo, o governador Paulo Câmara foi o primeiro a compartilhar o encontro nas suas redes sociais, sinalizando para o apoio de Danilo apenas nas entrelinhas. Em um sinal de unidade entre o Palácio do Capibaribe e do Campo das Princesas, João Campos também deixou implícito seu apoio a Danilo ao compartilhar o encontro.

A escolha de Danilo já tinha sido levada ao ex-presidente Lula (PT) em uma reunião em São Paulo com Paulo Câmara. No dia seguinte, o PT abriu mão da pré-candidatura do senador Humberto Costa (PT). Com a demora na oficialização e com as negociações nacionais entre PT e PSB travadas, uma ala petista chegou a defender a retomada do projeto de Humberto. A foto simbólica mostra que o PSB não cogita outro nome.

MERCADO

ILUSTRAÇÃO: GREG

Novas áreas de atuação da tecnologia

Levantamento realizado pela Associação das Empresas de Tecnologia da Informação e Comunicação (Brasscom) revelou que o setor de **Tecnologia da Informação (TI)** deverá lidar com uma alta demanda por profissionais qualificados durante os próximos dois anos, diante do surgimento de novas áreas como **Big Data, Machine Learning e Blockchain**

HELIANE ROSENTHAL

Computação em Nuvem, *Big Data* e Ciência de Dados, *Machine Learning*, *Blockchain*, Internet das Coisas, entre outros. Todos esses nomes podem soar muitos estranhos ou até uma "americanização" da nossa língua que faria o saudoso escritor Ariano Suassuna se arrepiar.

Mas para quem tem um pouco de convivência com o mercado de tecnologia da informação e comunicação, elas representam não um futuro distante. Mas, sem dúvidas, o 'agora' do setor. E quem está preparado para atuar como especialista em cada uma dessas áreas, pode ter certeza: não faltam empregos e os salários e benefícios são bem convidativos.

TI com alta demanda

Um levantamento realizado pela Associação das Empresas de Tecnologia da Informação e Comunicação (Brasscom) revelou que o setor de Tecnologia da Informação (TI) deverá lidar com uma alta demanda por profissionais qualificados durante os próximos dois anos. Até 2024, a expectativa é que cerca de 420 mil vagas sejam abertas. O Porto Digital, por exemplo, tem cerca de 1,5 vagas em aberto porque não há profissionais qualificados o suficiente para preenchê-las. No entanto, não é necessário ir muito longe para se tornar um profissional com capacidade de ingressar nesse mercado.

Projetos inovadores

Projetos inovadores como o Cesar School ou o Embarque Digital mantêm Pernambuco na dianteira do setor. Segundo o diretor-executivo da CESAR School - braço educacional do Centro de Estudos e Sistemas Avançados do Recife (CESAR), Felipe Furtado, as competências aprendidas pelos alunos da instituição não se destinam à atuação somente no mercado propriamente dito, mas também nas empresas que estão passando pelo processo de transformação digital.

"Nesse processo, as organizações passam a contar com uma quantidade e uma qualidade de informações muito maior. É preciso ter profissionais que saibam como utilizar esse instrumento", explica. Ou seja, não basta digitalizar os processos. É preciso tirar o melhor proveito disso.

Economia cresceu 4,5% em 2021

Atividade econômica cresceu 4,5% em 2021, disse na última sexta-feira o Banco Central. O resultado está abaixo da expectativa do governo, que projetou um crescimento do PIB de 5,1%.

Furtado diz que, por fazer parte do ecossistema do Porto Digital, a instituição está permanentemente ouvindo as empresas do setor para desenhar cursos voltados para a demanda. Formar profissionais para os setores já citados nesta matéria é um exemplo.

O novo petróleo

O diretor traduz: "*Big Data* e Ciência de Dados são considerados o novo petróleo do mundo. Por meio dele, é possível entender padrões de comportamento que costumam ser imperceptíveis, mas que são essenciais para a maioria dos negócios. Os profissionais que estudarem sobre o tema irão entender como os dados influenciam no processo decisório das organteizações, como contextualizar ciência de dados e como identificar os tipos de problemas que podem ser resolvidos", explicou Furtado. Já o *Machine Learning* possibilita a compreensão de como as máquinas e os computadores aprendem e os profissionais que se especializam na área estão aptos a identificar os usos cotidianos da Inteligência Artificial. O estudo do *Blockchain*, tecnologia que registra as transações e o rastreamento de ativos, mostra cada componente que integra esta tecnologia revolucionária e deve ganhar destaque ainda mais no próximo ano.

"A Internet das Coisas discute sobre coisas e dispositivos do nosso dia a dia que estão na Internet, trocando informações e criando novas experiências e cenários e, às vezes, a gente nem percebe", explica o diretor. E a Computação em Nuvem, que possibilita, por exemplo, o uso de buscadores ou sites de streaming por milhares de pessoas ao mesmo tempo, também deverá avançar significativamente no próximo ano. Além de dois cursos de graduação, Ciência da Computação e Design, o Cesar School ainda oferece especialização, mestrado e doutorado. Furtado ressalta que, além do conhecimento técnico, os profissionais devem aprender sobre áreas como liderança, gestão de pessoas, resiliência, inteligência emocional.

Déficit de mão-de-obra

O déficit de mão-de-obra para atender as empresas de Tecnologia não é um fato novo. Mas antes da pandemia, muitos profissionais recusavam convites de grandes organizações do mundo todo porque tinham dificuldades em sair de Pernambuco, ou até mesmo do País, e de deixar famílias e amigos. "A pandemia expôs ainda mais esse gargalo porque ficou mais comum o trabalho em sistema de homeoffice", explica o presidente do Centro de Excelência em Tecnologia de Software do Recife (Softex), Yves Nogueira.

Nogueira ressalta que o "roubo" de talentos precisa de uma solução não apenas regional, mas em nível nacional. Em dezembro de 2021, o setor lançou um manifesto alertando as autoridades sobre o risco de um "apagão" de recursos humanos. O documento lembra que, desde 2018, o Tribunal de Contas da União já alertava para ausência de estrutura de coordenação das políticas federais de fomento à inovação. "Faltam políticas públicas que resultem, por exemplo, em uma melhor preparação dos alunos para atuar na área desde a sua formação básica", reforça. O presidente do Softex informou que a entidade, junto com outros atores desse ecossistema, está preparando um projeto para criar um programa de capacitação de mil profissionais no que poderia ser chamado de "residência de software". A expectativa é de que o lançamento ocorra ainda neste primeiro trimestre de 2022.

CAMILA FLORENCIO/DIVULGAÇÃO

Furtado diz que "Big Data e Ciência de Dados, são considerados o novo **petróleo** do mundo".

DIVULGAÇÃO

Yves informou que a **Softex** deve criar projeto de **capacitação** de mil profissionais

SEGMENTOS EM ALTA NO MERCADO DE TECNOLOGIA

- 5G
- Computação em Nuvem
- Big Data e Ciência de Dados
- Machine Learning
- Blockchain
- A IoT (Internet of Things ou Internet das Coisas)
- Cyber Segurança

ALGUMAS HABILIDADES NECESSÁRIAS

- Trabalhar em equipe
- Pensamento crítico
- Liderança
- Criatividade
- Comunicação

ONDE ENCONTRAR QUALIFICAÇÃO

Programa Embarque Digital - Inscrições até segunda-feira (14) pelo *www.portaldaeducacao.recife.pe.gov.br/embarquedigital* ou **Conecta Recife**

Cesar School - Informações: *www.cesar.school*

ARTE: FOLHA PE / GREG

Inscrições Embarque Digital

Terminam nesta segunda-feira (14) as inscrições para quem quiser participar do programa Embarque Digital - que vai oferecer curso de graduação para os egressos do sistema de ensino público do Recife.

serviço

Inscrições: www.portaldaeducacao.recife.pe.gov.br/embarquedigital.

AGRONEGÓCIO

Fundada em 2007, **Coopasa** tem oito mulheres que produzem alimentos e criaram o **doce de tomate com vinho**, receita diferenciada e pouco conhecida na **gastronomia**

DIVULGAÇÃO

Venda do **tomate** in natura é o carro-chefe da **Coopasa**

Mulheres se unem, abrem cooperativa e inovam em culinária

EDUARDA BARBOSA

Um trabalho feito a várias mãos. É assim que é estruturada a atividade feita por agricultoras familiares no distrito de Sapucarana, pertencente à cidade de Bezerros, no Agreste de Pernambuco. Um grupo de oito mulheres, que fazem parte da Cooperativa dos Produtores Agrícolas de Sapucarana (Coopasa), tiveram a ideia de recriar uma receita diferenciada: o doce de tomate com vinho. Destaque criativo e pouco conhecido na gastronomia, o quitute é um diferencial da equipe, que criou o produto depois de uma pesquisa sobre o reaproveitamento do tomate com a intenção de ampliar a renda familiar. A venda do tomate in natura é o carro-chefe da Coopasa, que foi fundada em 2007. De outubro a fevereiro, meses da safra do tomate em Sapucarana, a cooperativa chega a colher de 20 mil a 30 mil toneladas do fruto. É a grande fonte de renda dos agricultores do distrito. Além do fruto, há também a produção de outros alimentos, como repolho, alface e pimentão.

Coopasa tem 80 cooperados

Ao todo, são 80 cooperados que fazem parte da Coopasa, entre agricultores e agricultoras familiares. "Os cooperados sempre ficam no distrito na época da safra do tomate. Nós plantamos, colhemos e fazemos a venda do fruto para programas sociais, como o Programa de Aquisição de Alimentos. Também vendemos uma parte para atravessadores e outra parte nos Ceasas do Recife e de Caruaru", falou Maria Risonete Sampaio, presidente da Coopasa.

Ao todo, são 80 **integrantes** que fazem parte da **cooperativa**

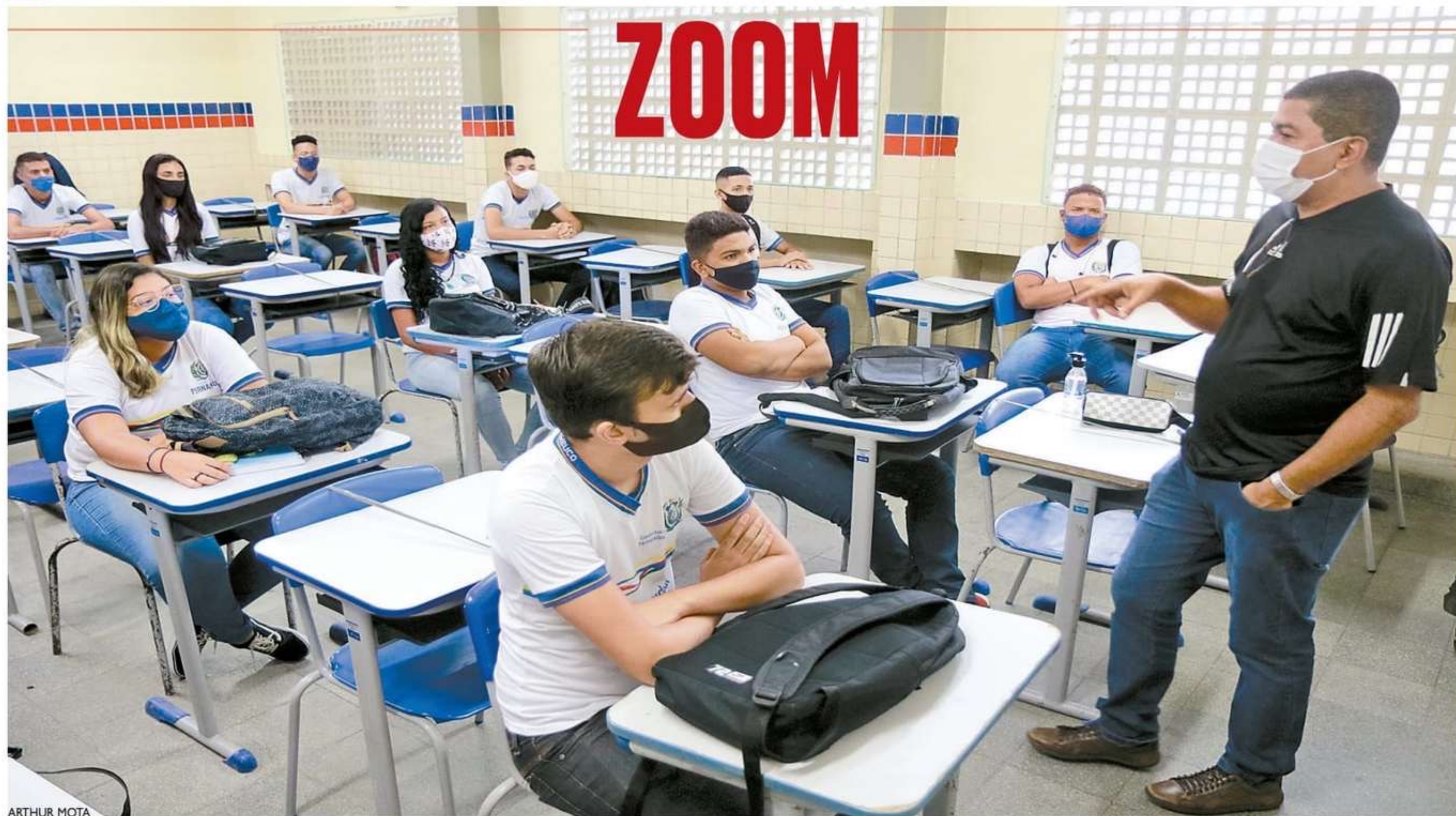
Terra do tomate

Sapucarana é uma região onde se produz muito tomate. A necessidade de reaproveitar o alimento para outros itens gastronômicos evita o desperdício e assume um papel de rentabilidade para as famílias. A partir da fabricação do doce, que começou a fabricação há cerca de três anos, as cooperadas começaram a comercializar o produto em grandes feiras agrícolas em Pernambuco, como a Agrinordeste e a Super Mix, além de também já ter vendido em casa de bolo e restaurantes próximos à região de Sapucarana. "A gente produz o tomate in natura, mas vimos que tínhamos que agregar ao nosso produto. Foi quando vimos uma receita e recriamos ao nosso modo. Vi que não era um produto comum na nossa região e buscamos um sabor diferente do que é tradicional. Onde passamos, fizemos sucesso. Mas queremos ampliar mais, ter a oportunidade de apresentar em outros locais", contou Maria Risonete.

A agricultora Luciane Maria de Lima, de 55 anos, é uma das que também coloca a mão na massa para fazer o doce. Ela faz a receita desde o início e tem a medida certa para um saboroso doce. "Algumas pessoas da região que já conhecem nosso doce também pedem a Maria na cooperativa, aí sempre vamos fazer quando tem pedido. Estamos vendo se alguém se interessa pelo doce para crescer a produção", disse Luciane.

Venda direta é objetivo

Apesar das vendas feitas por meio de atravessadores ajudarem na renda, a cooperativa quer cada vez mais poder fazer as vendas direto aos estabelecimentos porque consegue um valor maior. Pela primeira vez, na última quinta-feira, a Coopasa realizou a primeira entrega direta a uma grande rede de supermercados, o Novo Atacarejo, no Recife. Ao todo, foram 4,8 mil quilos. Os frutos foram levados no caminhão da cooperativa, conquistado através de um projeto da Agência de Desenvolvimento Econômico de Pernambuco (Adepe). "Ficamos muito felizes pela nossa primeira conquista porque, ao entregar diretamente ao mercado, o agricultor tem lucro maior, vendendo por um preço mais justo. A gente pretende continuar buscando novos supermercados, já estamos com cadastro pré-aprovado com duas outras grandes redes e espero que consigamos fechar as vendas", acrescentou Maria.

ZOOM

ARTHUR MOTA

O reajuste beneficiará quase 70 mil professores ativos, temporários e aposentados

Piso salarial dos professores vai a R$ 3,9 mil em PE

Reajuste de 35% para os profissionais da rede pública estadual eleva o vencimento base no Estado para valor acima do piso nacional, de R$ 3.845 para a categoria

JAQUELINE FRAGA

O Governo de Pernambuco anunciou, nesta sexta-feira (11), um reajuste de 35% no piso salarial dos professores da rede pública estadual. Com o aumento, a base para profissionais com carga horária de 200 horas mensais passará de R$ 2.886,15 para R$ 3.900. O valor está acima do piso nacional, oficializado, no último dia 4, em R$ 3.845. Segundo o Executivo estadual, o reajuste beneficiará 36.124 professores efetivos e temporários e 33.499 aposentados e pensionistas. O governador de Pernambuco, Paulo Câmara, afirmou que o aumento reflete o compromisso da gestão de valorizar os profissionais e dar continuidade ao processo de melhorias na educação. "Nós nos empenhamos incansavelmente em garantir às professoras e aos professores uma remuneração digna e, sobretudo, compatível com a imensa responsabilidade que é a de preparar nossos jovens para uma vida profissional dinâmica e a cada dia mais exigente", disse.

De acordo com o secretário estadual de Educação e Esportes, Marcelo Barros, a nova base de vencimentos reconhece o empenho e a dedicação dos professores, especialmente em um cenário de pandemia. "Queremos valorizar ainda mais nossos professores, que são profissionais que estão sempre em busca de estratégias para oferecer melhorias aos estudantes, principalmente neste momento de pandemia, que impôs tantos desafios para toda a educação. Sabemos da dedicação e do bom trabalho que todos vêm desempenhando, por isso, batalhamos por esta importante conquista para a rede estadual de ensino de Pernambuco", destacou.

Índice de Desenvolvimento

Para o secretário, o novo piso é também uma forma de ampliar as ações em busca da produtividade e da qualidade na educação. Segundo o governo, Pernambuco é o único estado do Brasil que superou, anualmente, a meta estabelecida pelo Ministério da Educação (MEC) para as avaliações do Índice de Desenvolvimento da Educação Básica (Ideb).

O indicador foi criado em 2007 pelo governo federal para medir a qualidade do ensino nas escolas públicas. "Valorizar essa categoria faz parte do nosso compromisso de priorizar a educação. Nos últimos anos,

Pernambuco se tornou uma referência nacional e internacional em educação. E esses resultados são fruto das políticas públicas implantadas em prol da educação. A valorização profissional faz parte deste conjunto", frisou Barros. Em 2019, a meta nacional estipulada pelo MEC para o Ideb foi de 4,3 e Pernambuco alcançou o índice de 4,7 (veja os dados dos outros anos no infográfico). As provas mais recentes do Ideb foram aplicadas em 2021, mas o resultado ainda não foi divulgado.

Professores celebram reajuste

A presidente do Sindicato dos Trabalhadores em Educação de Pernambuco (Sintepe), Ivete Caetano, avalia que o aumento salarial vai ao encontro das pautas da categoria e fortalece o trabalho dos profissionais. "O anúncio informou que será um reajuste para mais de 60 mil professores e professoras, efetivos e por contratos, ativos, aposentados e pensionistas. É um reconhecimento desse nosso direito, um reconhecimento muito importante do papel dos professores e das professoras nesse momento", disse. Para a professora Joyce Freitas, a ação pode trazer impactos positivos para a motivação dos profissionais que já estão em sala de aula e, também, incentivar futuros professores. "Acredito que o reajuste motivará os professores da rede estadual, bem como aquelas pessoas que desejam prestar futuros concursos para compor os quadros efetivos na educação de Pernambuco. Professores motivados po-

Chuva no Sertão
A cidade de Salgueiro, no Sertão Central de Pernambuco, foi castigada por fortes chuvas entre a quinta-feira (10) e a sexta-feira (11). A previsão é de que elas continuem no fim de semana.

dem trazer um caminho mais próspero para a educação do estado", analisa.

Próximos passos

Segundo a Secretaria Estadual de Educação e Esportes, os detalhes sobre a aplicação do reajuste, como o valor referente a cada faixa salarial e a data em que o novo piso passa a valer, ainda serão definidos. As tratativas sobre o assunto estão a cargo da Secretaria de Administração (SAD). Em nota, a pasta afirmou que as definições serão realizadas em conjunto com os profissionais.

"O Governo do Estado, por meio da Secretaria de Administração, comunica que a forma de implementação e as respectivas repercussões do anúncio para as carreiras dos profissionais de educação serão definidas de forma democrática e conjunta na Mesa Específica de Negociação composta por representantes do Governo de Pernambuco e do Sindicato dos Trabalhadores e das Trabalhadoras em Educação de Pernambuco (Sintepe)", diz o texto enviado pela SAD.

Cenário nacional

No último dia 4 de fevereiro, o governo federal oficializou o aumento do piso salarial de professores da rede pública de educação básica, em um reajuste de 33,24%, válido para todo o Brasil. O valor passou, então, de R$ 2.886 para R$ 3.845. A portaria foi assinada pelo presidente da República, Jair Bolsonaro, e pelo ministro da Educação, Milton Ribeiro.

A medida se aplica a profissionais vinculados às redes municipal, estadual e federal que lecionam no ensino infantil, fundamental ou médio e tenham carga horária de 40 horas semanais. Segundo o governo, estima-se que aproximadamente 1,7 milhão de educadores devam receber o reajuste.

Lei do piso nacional

O piso nacional da categoria é o valor mínimo que deve ser pago aos professores do magistério público da educação básica, em início de carreira, para a jornada de, no máximo, 40 horas semanais. Ele foi instituído pela Lei 11.738 de 2008, regulamentando uma disposição prevista na Constituição Federal e na Lei de Diretrizes e Base da Educação (LDB). A lei estabelece, ainda, que os reajustes devem ocorrer a cada ano, em janeiro. O valor do piso do magistério é calculado com base na comparação do valor aluno-ano do Fundo de Manutenção e Desenvolvimento da Educação Básica e de Valorização dos Profissionais da Educação (Fundeb) dos dois últimos anos. O valor aluno-ano é o valor mínimo estabelecido para repasse do Fundeb para cada matrícula de aluno na educação básica por ano.

Em 2021, o valor aluno-ano foi de R$ 4.462,83. Em 2020, R$ 3.349,56 para uma jornada de 40h semanais. A diferença percentual entre os dois valores é de 33,24%, exatamente o percentual de reajuste definido pelo governo federal. O repasse do Fundeb envolve recursos provenientes da arrecadação de estados e municípios e também da União, quando houver necessidade de complementação financeira.

RAFAEL FURTADO

Câmara: compromisso com os professores e com a educação no Estado

ALFEU TAVARES

Marcelo Barros: "Queremos valorizar ainda mais os nossos professores"

ARTE: FOLHA PE / GREG

Passagem de ônibus sobe 9,69%

Tarifa do Anel A passa de R$ 3,75 para R$ 4,10 e a do Anel B, de R$ 5,10 para R$ 5,60. Reajuste começa a valer neste domingo

ARTUR FERRAZ
EDUARDA BARBOSA

Já é neste fim de semana que a passagem de ônibus começa a pesar mais no bolso dos mais de 710 mil pernambucanos que se deslocam todos os dias, nesse meio de transporte, pelo Grande Recife. O Conselho Superior de Transporte Metropolitano (CSTM) - colegiado composto por instituições públicas, incluindo Estado e prefeituras, e representantes do setor e da sociedade civil - aprovou, por 14 votos a favor, sete contra e duas abstenções, o reajuste de 9,69% nas tarifas. Os novos valores devem ser aplicados a partir deste domingo.

O preço cobrado nas linhas do Anel A, que contempla a maioria dos trajetos do Sistema de Transporte Público de Passageiros (STPP), sairá dos atuais R$ 3,75 e passará a custar R$ 4,10, enquanto a do Anel B, na qual estão os itinerários que circulam entre as cidades da Região Metropolitana, subirá de R$ 5,10 para R$ 5,60, impactando também as demais tarifas (veja no infográfico). Porém, no "horário social", mantido pela decisão, os usuários do VEM Comum terão direito a um desconto de R$ 1 nas horas de menor movimento, entre as 9h e as 11h e das 13h30 às 15h30.

Índice menor que a inflação

"Para manter o equilíbrio financeiro do transporte público de passageiros, o Governo de Pernambuco fez um esforço e repassará ao usuário um índice menor que a inflação de novembro de 2020 a dezembro de 2021, mesmo com o aumento do diesel perto de 60% e da variação dos salários da mão de obra em quase 10%. Além disso, temos previsto para este ano um investimento de R$ 200 milhões em subsídios para as concessionárias (Conorte e Mobi Brasil) e na compra antecipada de créditos do vale transporte para as permissionárias (outras empresas que operam na RMR)", explicou o secretário de Desenvolvimento Urbano e Habitação, Tomé Franca, que preside o CSTM.

NOVAS TARIFAS DE ÔNIBUS NO GRANDE RECIFE

Como era:	Como vai ficar:	Sistema de Transporte
Anel A - R$ 3,75	Anel A - R$ 4,10	Nº de usuários:
(horário social: R$ 3,35)	(horário social: R$ 3,10)	710 mil/dia
Anel B - R$ 5,10	Anel B - R$ 5,60	Frota:
(horário social: R$ 4,60)	(horário social: R$ 4,60)	2.184 ônibus
Anel G - R$ 2,45	Anel G - R$ 2,70	

Opcionais:

041 Setúbal - R$ 5,15

072 Candeias, 064 Piedade, 160 Gaibu/Barra de Jangada (Via Paiva), 214 UR-02/Ibura, 224 UR-11, 229 Marcos Freire, 342 Curados - R$ 7,70

191 Recife/Porto de Galinhas (sem ar-condicionado) - R$ 13,70

195 Recife/Porto de Galinhas (opcional) - R$ 20,00

Fonte: Secretaria Estadual de Desenvolvimento Urbano e Habitação (Seduh) e Grande Recife Consórcio

ARTE: FOLHA PE/ HUGO CARVALHO

Ato contra o aumento

A decisão encontrou resistência. O Comitê Unificado de Luta pelo Transporte Público ainda tentou dialogar com o Governo para que o aumento não entrasse em vigor.

folhape.com.br

spoti.fi/3uJym05

Fotografe o QRCode e ouça a entrevista completa.

PREVISÃO DO TEMPO

REGIÃO METROPOLITANA

Hoje - Parcialmente nublado co+B3:F38m chuva rápida de forma isolada nas primeiras horas da manhã e noite com intensidade fraca.
> Máxima: 31° Mínima: 21°

Amanhã - Parcialmente nublado com chuva rápida de forma isolada nas primeiras horas da tarde e noite com intensidade fraca.
> Máxima: 31° Mínima: 20°

MATA NORTE
>Hoje Máxima: 31° Mínima: 21° >Amanhã Máxima: 31° Mínima: 20°

MATA SUL
>Hoje Máxima: 31° Mínima: 19° >Amanhã Máxima: 31° Mínima: 18°

AGRESTE
>Hoje Máxima: 33° Mínima: 17° >Amanhã Máxima: 33° Mínima: 16°

SERTÃO DE PERNAMBUCO
>Hoje Máxima: 34° Mínima: 15° >Amanhã Máxima: 35° Mínima: 14°

SERTÃO DE SÃO FRANCISCO
>Hoje Máxima: 34° Mínima: 21° >Amanhã Máxima: 34° Mínima: 20°

TÁBUA DE MARÉS

Fonte: Centro de Hidrografia da Marinha.

Dia		Hora	altura		Hora	altura
SÁBADO	∧	01:17	1.7	∧	13:34	1.8
SÁBADO	∨	07:38	0.8	∨	20:04	0.7
DOMINGO	∧	02:02	1.8	∧	14:15	2.0
DOMINGO	∨	08:17	0.7	∨	20:43	0.5

FASES DA LUA

16/02 Cheia
23/02 Minguante
1º/02 Nova
08/02 Crescente

FOLHA de PERNAMBUCO
EXPEDIENTE

Presidente e fundador:
EDUARDO DE QUEIROZ MONTEIRO
presidencia@folhape.com.br

Diretor Executivo
PAULO PUGLIESI
paulopugliesi@folhape.com.br

Diretor Operacional
JOSÉ AMÉRICO LOPES GÓIS
americogois@folhape.com.br

Diretora Administrativa
MARIANA COSTA
marianacosta@folhape.com.br

Editora-chefe
LEUSA SANTOS
leusasantos@folhape.com.br

COMERCIAL
Publicidade: 3425 5831/5841 **Fax** - 3425 5845
comercial@folhape.com.br
Classificados (anúncio de linha,):3425 5899/ 3425 5896
Diretoria - 3425 5839
MERCADO NACIONAL
REPRESENTANTE: CA PUBLICIDADE
SÃO PAULO: Fone: (11) 2729-5448 / 5449
e-mail: capublicidade.com@terra.com.br
REPRESENTANTE: EC COMUNICAÇÃO E MARKETING
Brasília: Fone: (61) 99186 6647 (61) 99103 3838
e-mail: diretor.eccm@gmail.com; opec.eccm@gmail.com

REDAÇÃO
Editores
Bianca Negromonte, Danielle Romani, Fábio Guibu, Geison Macedo, Ivo Vanderley, João Lin, Rogério França, Vanessa Lins
Subeditores
Alfeu Tavares, Anderson Bandeira, Carol Brito, Priscila dos Santos
CIRCULAÇÃO
3425 5897
ASSINATURA
3425 5803 Segunda à quinta: 8h às 17h30
Sexta: 8h às 17h

CENTRAL DE ATENDIMENTO - 3425 5804 99482 7919 (WhatsApp)
Segunda à quinta: 7h às 17h30
Sexta: 7h às 17h
Sábado: 7h às 13h
FINANCEIRO - 3425 5811/3425 5813
MARKETING - 3425 5876
Recursos Humanos - 3425 5809
Administração - 3425 5892
A **Editora Folha de Pernambuco Ltda.** não comercializa diretamente os exemplares do jornal ao público, fazendo-o unicamente a agentes autônomos devidamente credenciados, que, à sua vez, os revendem através de vendedores avulsos por eles diretamente contratados. As assinaturas são vendidas diretamente na sede social da empresa ou por intermédio de pessoas físicas ou jurídicas para isso autorizadas.

PREÇO DO EXEMPLAR
Dias úteis (PE, AL, PB, RN) R$ 2,00
Folha Mais (Fim de Semana) R$ 4,00
Outros Estados R$ 6,00
Números atrasados R$ 6,00
ASSINATURA
Anual Diária R$ 730,00
Semestral Diária R$ 365,00
Preço promocional para venda avulsa
edição de segunda à sexta: R$ 1,50
edição FolhaMais (sábado/domingo): R$ 2,00

IMPOSTOS
Carga tributária: 3,65%.

DPO FOLHA DE PERNAMBUCO
Contato para LGPD
Departamento de Proteção de Dados
dpo.folhape@folhape.com.br
Fone: (81) 3425-5809

Fundado em 3 de abril de 1998
Editora Folha de Pernambuco Ltda.
Av. Marquês de Olinda, 105
Bairro do Recife - Cep: 50030-000 Recife-PE
www.folhape.com.br PABX: 3425 5800
Afiliado a

Verificação de circulação

ILUSTRAÇÃO: GREG

Movimento, em Pernambuco, acontecia sem depender do cenário sudestino

Realizada em 1922, a Semana de Arte Moderna ainda ecoa na produção artística

EDI SOUZA

CEM ANOS DEPOIS

"Para muitos de vós, a curiosa e sugestiva exposição que gloriosamente inauguramos hoje é uma aglomeração de 'horrores'", disse o intelectual Graça Aranha, no discurso de abertura da Semana de Arte Moderna, realizada no Teatro Municipal de São Paulo, há exatos 100 anos.

Revolucionária para uns e dispensável para outros, o evento realizado entre os dias 13 e 17 de fevereiro de 1922, com a intenção de provocar transformações na estética artística do Brasil, só teve sua dimensão consolidada tempos depois.

O que valia antes não valia mais

A ocasião chega ao centenário como sendo o ponto de partida para uma nova linguagem. Naquela época, houve uma aproximação às ideias vanguardistas europeias, que se entrelaçam ao processo de industrialização e avanço do Capitalismo vivido fortemente em São Paulo.

"Era a vontade de romper com padrões estabelecidos. A irreverência e o espírito de reverter o processo de mesmice, criando uma arte inovadora e polêmica", define a professora de literatura e autora de livros com críticas literárias Zuleide Duarte.

Embora o início do movimento seja lembrado por essa data, suas ideias já eram gestadas tempos antes. "Foi importante para que os pensamentos de Mário e Oswald de Andrade, Anita Malfatti, Victor Brecheret e Menotti Del Picchia fossem alinhados. Não houve quem primeiro falasse sobre isso. Há muitos nomes e alguns ficaram à frente e assumiram", resume Duarte, completando que sempre há interferências do contexto político-econômico e que se houve uma elite, era composta por intelectuais capazes de uma reviravolta.

Ecos na produção artística

Criticada e até ignorada por parte da imprensa da época, o evento de 1922 atravessou o tempo. O pernambucano Manuel Bandeira teve o seu poema "Os Sapos", declamado por Ronald de Carvalho, em meio às vaias da plateia. Ele apresentava uma espécie de declaração de princípios modernistas. Já na década de 1950, em mais uma comemoração ao evento, o poeta comentou: "acho perfeitamente dispensável comemorar o trigésimo aniversário da Semana. Que esperassem o centenário."

Chegada a época, o professor de Letras da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE) e presidente da Academia Pernambucana de Letras (APL), Lourival Holanda, pontua: "devemos pensar se é um marco que já se fechou ou um espiral que percebemos ecos? Que relação temos hoje com a capoeira e a beleza do street dance, por exemplo? Devemos esse acesso à 22. Não celebrar apenas os nomes, mas a atitude que continua ativa", conclui. Ainda segundo o professor, a repercussão está no fato de que a arte deve ser vivida, antes de ser contemplada.

Já para o editor e escritor Sidney Rocha, ganhador do Jabuti de Literatura, os grandes autores modernistas são hoje clássicos modernos. "Mas os tais ecos estão na Tropicália - quem mais devedor do modernismo que Caetano Veloso, que Gilberto Gil, que os poetas concretistas? Os ecos são sobretudo na linguagem, em que predomina mais que a liberdade, a libertinagem total", defende.

Fora do Sudeste

Com mais recursos, São Paulo era terreno fértil para a divulgação do movimento. "Mas havia modernidade em Alagoas, Minas e Pernambuco. Nos anos 1920, tínhamos pintores de extrema modernidade. No entanto, aqui prezamos por tradições. O que não impediu uma arte de ação, como em Vicente do Rego Monteiro e Cícero Dias, que vai para a Europa debater artes plásticas com Picasso. Isso é vanguarda e não está ligado à Semana", pontua Holanda.

O movimento acontecia aqui, mas não como influência direta dos paulistas. Segundo Sidney Rocha, Joaquim Cardozo e Ascenso Ferreira, por exemplo, faziam produções modernas sem precisar copiar autores do Sudeste. "Ironicamente, os mais fracos são justamente aqueles que se ligaram de modo mais direto ao movimento dos que atuaram na Semana, como Joaquim Inojosa e Austro-Costa. Há nomes desconhecidos, como Benedito Monteiro, modernníssimo no pouco que pôde ser publicado dele na curta vida que teve", detalha.

Colaboração de SOFIA ALVES

Moda e **solidariedade**

Marta Barbosa e Jana Facão, ladeando Ju Santos, que abriu as portas da sua Dona Santa para tarde de vendas, só para elas, em prol do GAC-PE. Esta deve ser apenas a primeira ação solidária na loja

AMÉRICO NUNES

"Ciro Gomes deixou de competir como um banco e passou a adotar estratégia de nicho, como uma fintech"

ANTONIO LAVAREDA, CIENTISTA POLÍTICO.

Em momento irônico, ao analisar as candidaturas para a presidência e a movimentação atual rumo às eleições.

Independência

O presidente da Fundação Joaquim Nabuco, Antônio Campos, abre no dia 21 de março, na Galeria Massangana, no campus Gilberto Freyre, exposição com 38 importantes documentos do acervo da Universidade de Coimbra, dentro das celebrações dos 200 anos de independência do Brasil. Entre os destaques, peças como o documento de matrícula do primeiro aluno natural do Brasil em Coimbra; a primeira edição de "Caramuru, poema épico do descobrimento da Bahia", do frei Santa Rita Durão.

Para os noivos

Quem está com o pé no altar ou pretende casar em breve não pode deixar de visitar a feira 'Até que enfim', em cartaz no pavilhão de eventos no Shopping Recife, neste fim de semana, das 15 às 22h. São 30 expositores mostrando as novidades para noivos, entre elas um álbum que mistura fotos tradicionais com filmes, decorações e os novos kits de beleza para deixar todos belos antes do sim.

Pretinho gostoso

Evento tradicional no Rio de Janeiro, a feijoada do Restaurante Pobre Juan, que acontece todo mês de fevereiro em terras cariocas, será realizada pela primeira vez na casa do Recife. Começa neste sábado e segue nos dias 19 e 26. Servida à la carte, virá com pancetta, costelinha e linguiça defumadas com lenha de pecan no varal de carnes, além de acompanhamentos.

Mulheres Trans

O Ministério Público Federal analisa e abre o debate sobre mulheres transexuais terem direito às medidas protetivas de urgência previstas na Lei Maria da Penha. A questão já foi encaminhada ao Superior Tribunal de Justiça para entendimentos. O assunto promete gerar debates não só nos tribunais, mas na sociedade como um todo.

Boa leitura

Em comemoração ao dia do livro, a Livraria Jaqueira repete o seu projeto FliJaqueira, feira de livros em que os títulos selecionados saem a R$10. Começa neste fim de semana e segue também no próximo, na área externa da unidade do Recife Antigo, com a participação também de outras marcas e serviços como os do NACC. Os estandes funcionam das 11h às 20h.

Nas redes

DIVULGAÇÃO

Os irmãos João Martins e Ana Araújo abriram a Água Mineral Santa Lúcio H2O, que promete alta qualidade e destaque em PE

DIVULGAÇÃO

Nina Lacerda e Roger Mansur, dupla que comanda a feira de casamentos "Até que enfim", no Shopping Recife, neste finde

CAROL SANTINO

Luciana Félix (gerente geral do Paço), Ricardo Mello (secretário de Cultura do Recife) e Maria Garibaldi (diretora executiva do Paço) curtindo a celebração do aniversário do Paço do Frevo e do Dia do Frevo

Circulando

DEPOIS DE OLINDA, SUA TERRA, JOÃO FALCÃO LANÇA SEU LIVRO STARTUP LAW - DIREITO E ECONOMIA DO CONHECIMENTO, NO RIO, ONDE VIVE. A NOITE DE AUTÓGRAFOS CARIOCA SERÁ DOMINGO, ÀS 17H, NA LIVRARIA ARGUMENTO.

ATÉ O FINAL DE ABRIL O RECÉM-CRIADO E POTENTE UNIÃO BRASIL DIRÁ SE ENTRA NA "GUERRA" PELA PRESIDÊNCIA DO PAÍS OU FECHA COM LULA.

SEGUEM ABERTAS ATÉ ESTE DOMINGO AS INSCRIÇÕES NO CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE CARGOS DO QUADRO PERMANENTE DA UFPE. O EDITAL OFERECE 61 VAGAS: 56 PARA O CAMPUS RECIFE E CINCO PARA O AGRESTE.

★★★★★★★★★★★★

NIVER DO DIA

Sábado

Etério Galvão, Adriana Falcão, Aninha Queiroz, Eduardo Rocha, Ermano Alves, Fernando Mota, Luiz Freire, Marcelo Magalhães, Mary Berenstein, Rafaela Lelis, Cícera Canuto, André Luiz Farias, Saulo Fabiane, Heraldo Silva, Cláudia Dornelas Câmara Sobral, Cláudia Holanda, Adriana Coutinho, Nani Lobo, Maria Eduarda Becker e Rory Ricardo

Domingo

Stênio José de Sousa Neiva Coêlho, Alcymar Monteiro, Eduardo Bandeira de Melo, Everardo Maciel, Ivo Tinô do Amaral, Pedro Fernandes Neto, Valnê Xavier, Washington Amorim, Janaína Lima, Clélia Moraes, Eraldo Oliveira, Fernando Benício, Lourenço Guilherme Lima, Tânia Collier e Manuela Sophia

Inflação

Nova pesquisa Ipespe na praça. Apesar das projeções oficiais, 63% dos brasileiros dizem que a inflação vai aumentar nos próximos meses. Segundo o cientista político Antonio Lavareda, "esse tema está no centro do debate eleitoral mundo afora, na esteira da crise econômica provocada pela pandemia. Utilizado pela esquerda e pela direita francesas na campanha da sucessão presidencial em abril. Nos EUA, é a principal arma da oposição republicana para reconquistar o controle do Congresso nas eleições intermediárias de novembro".

Nas telonas

Vira e volta e lá vem ela: a eterna Agatha Christie, que continua rendendo bons enredos para a telona. "Morte no Nilo" em nova versão concorre ao Oscar e o personagem central, o detetive Poirot, é vivido novamente pelo grande diretor Kenneth Branagh, que já o interpretou em "Assassinato no Expresso Oriente" e que dirige a obra e também outro filme (Belfast), igualmente na disputa pela cobiçada estatueta. Parece que 2022 será um ano diferenciado para Branagh.

Trending

A oficialização da criação do partido União Brasil, que já nasce como uma potência, com o maior tempo de rádio e TV e a maior verba de fundo eleitoral.

A decisão do Governo de Pernambuco de acabar com as festas privadas do Carnaval, para não dar margem a conflitos nas ruas e nas redes sociais.

Nova Iorque, que aboliu o uso das máscaras também em ambientes fechados, mostrando que pode ter chegado ao fim a pandemia por lá.

O imbróglio da sucessão estadual, que continua sem candidatos oficiais, tanto no campo da situação quanto no da oposição. Todos os nomes postos ainda são tidos como pré-candidatos.

A tensão no Leste Europeu, leia-se Ucrânia, que continua forte, apesar de toda a intervenção de pacificação feita pelo presidente francês Emmanuel Macron.

Camila Parker que soube pela rainha Elizabeth II, ainda em vida, que receberá o título de Rainha Consorte da Inglaterra, quando vossa majestade vier a falecer e passar o trono para o rei Charles.

A tão esperada entrada dos participantes da Casa de Vidro, no BBB, que promete agitar e movimentar o jogo, como o público quer ver.

Filme

DIVULGAÇÃO

Pela primeira vez, cantora revela intimidades da sua vida pessoal e remonta detalhes da carreira

Laura Pausini lança filme em abril

"Original Amazon Italiano - Pleased to Meet You" será exibido em mais de 240 países e territórios

Fãs da diva da música pop italiana, Laura Pausini, podem marcar na agenda o dia 7 de abril próximo como o retorno da cantora, compositora e produtora musical em um roteiro fora dos palcos. Com exibição exclusiva no serviço de streaming Prime Video, o filme "Original Amazon italiano, Laura Pausini - Pleased to Meet You" é estrelado pela cantora, que também idealizou o longa.

O filme parte de uma pergunta: o que teria acontecido se Laura não tivesse vencido o Festival de Música de Sanremo em 1993? A rainha do pop Italiano está pela primeira vez diante de uma câmera de longa-metragem para um projeto que abre espaço para seu amor pelo cinema, revelandoao público detalhes nunca antes vistos de sua vida privada e vida profissional.

Narrativa pessoal

Para contar sua história, Laura refaz seus passos, desde a infância por todas as etapas de sua extraordinária carreira e vida cotidiana, imaginando pela primeira vez o que poderia ter acontecido se ela não tivesse a sorte e a persistência de viver a vida de uma estrela global.

Com mais de 70 milhões de álbuns vendidos em todo o mundo, Pausini é uma das artistas italianas mais conceituadas de que se tem notícia. O projeto, baseado em uma ideia original de Pausini, é escrito por Ivan Cotroneo (La kryptonite nella borsa; Un bacio), Monica Rametta (Un bacio; Il volto di un'altra) e Laura Pausini, com direção de Ivan Cotroneo.

Mais recentemente, Pausini colaborou com a compositora Diane Warren na música "Io Sì (Seen)", que ganhou Melhor Canção Original em um filme no Globo de Ouro, e foi a primeira mulher na história da música italiana a ser indicada ao Oscar de Melhor Canção Original (2021), para a mesma música.

Streaming

DIVULGAÇÃO

A astúcia da criminosa felina já pode ser vista

A vilã Mulher-Gato volta em anime

A criminosa felina mais conhecida do universo da animação acaba de desembarcar nas principais plataformas de streaming para compra ou locação. "Mulher-Gato: A Caçada", novo filme de animação da DC, em estilo anime, eleva a outro patamar a trajetória de aventura, roubo e ação da personagem astuta. O longa foi produzido pela Warner Bros. Animation, DC e Warner Bros. Home Entertainment. Em "Mulher-Gato: A Caçada", a personagem tenta roubar uma joia de esmeralda chamada Cat's Eye, de valor inestimável, porém coloca-se diretamente na mira de um poderoso consórcio de vilões - incluindo Tobias Whale, Máscara Negra, Lince, Nosferata, Solomon Grundy, Miranda Tale e Mulher-Leopardo - além da Interpol e, como não podia faltar, Batwoman. O anime dá o start à lista de estreias da Warner Bros. Em breve, serão disponibilizados "Lanterna Verde: Beware My Power" e "Battle of the Super Sons".

Música

Solo: Zezé di Camargo lança EP "Rústico"

Depois do sucesso consolidado da carreira da dupla Zezé di Camargo e Luciano, o cantor Zezé estreou seu projeto solo, com o lançamento do EP "Rústico" e do clipe da música "Banalizaram" nas plataformas de música e em sua página oficial no Youtube. O EP traz as faixas "Fraude", "Vou ter que tomar uma", "35 latinhas de cerveja", "Pedras" (regravação) e "Banaizaram". Há um ano, Zezé Di Camargo em isolamento em sua fazenda em Araguapaz (GO), Zezé di Camargo tem passado os seus dias e tirou do papel o antigo projeto. "A pandemia me mostrou isso: que a vida não é o rolo compressor que estava sendo. Eu posso levar minha vida de maneira diferente, mais calma. Quando vc fica só, se retrai e busca o seu interior, você tem condição de produzir muito mais", disse o cantor. "Rústico" resgata a essência do homem do campo, do amante das rimas e das noites enluaradas.

Iniciativa vai beneficiar Banhistas do Pina e o Pierrot de São José

“Não Deixe o Frevo Morrer” arrecada fundos para blocos

Ao longo do mês de fevereiro, época em que tradicionalmente vivenciamos o Carnaval, os restaurantes Reteteú (Encruzilhada) e São Pedro (Pátio de São Pedro), sob comando do chef e sócio das casas, Thiago das Chagas, promovem a campanha “Não Deixe o Frevo Morrer”, com o intuito de levantar fundos para dois dos blocos mais tradicionais da folia momesca da Capital pernambucana - Banhistas do Pina e o Pierrot de São José.

Como ajudar os blocos?

Como todo o setor cultural, as agremiações carnavalescas vêm sofrendo com a suspensão da festa, pelo segundo ano consecutivo, por conta da pandemia do coronavírus. Durante a campanha nos dois restaurantes, os frequentadores serão incentivados a fazerem doações para os blocos - as mesas estarão sinalizadas, enquanto os atendentes também “venderão” a causa, estimulando os clientes a realizarem sua ajuda via pix direto para as agremiações. O projeto pretende colaborar com a sobrevivência dos blocos, que enfrentam problemas financeiros por questões internas e pela ausência de Carnaval.

Neste sábado, 12, os dois blocos se apresentam gratuitamente no café da manhã do Reteteu, na Zona Norte do Recife, e nos dias 18 e 25 de fevereiro, desembarcam na marisqueria São Pedro, no centro da Cidade.

Neto do último presidente do Banhistas (Seu Vavá) e filho de fundadores (Julieta Leite e Pedro Leite), o historiador Junior Afro espera utilizar o valor doado na organização do acervo de fotos das famílias ligadas ao bloco. “A ideia é fortalecer a produção, a difusão de conhecimento e a compreensão do frevo e do bloco através da fotografia e mostrar como a dinâmica do Banhistas se mistura com a história da cidade do Recife.” As doações podem ser feitas até o fim desse mês pelo pix 08.797.474/0001-18. O dinheiro será dividido entre os blocos.

RENATO SPENCER/FUNDARPE

Há dois anos sem Carnaval, agremiações enfrentam dificuldade para se manter

BREVES

“Sertão”, de Fred Jordão, até 20/03

A exposição “Sertão”, do fotógrafo pernambucano Fred Jordão, foi prorrogada até o dia 20 de fevereiro no Centro Cultural Mercado Eufrásio Barbosa, em Olinda. Aberta na primeira semana de novembro do ano passado, a mostra já recebeu mais de 12 mil visitantes. Fruto de um trabalho que vem sendo construído desde a década de 1990, a mostra inclui fotografias do livro “Sertão Verde - Paisagens” (2012), do documentário “Sertão Século 21” (em produção), além de viagens e pesquisas durante os últimos 25 anos. Ao todo, são exibidas 110 fotografias. De terça a domingo, das 9h às 17h. Informações: @mercadoeufrasiobarbosa e @fredvjordao.

Homenagem ao Carnaval

Em todo o mês de fevereiro, sob curadoria da Fundação Joaquim Nabuco (Fundaj), o Shopping Guararapes, em Piedade, realiza exposição em homenagem ao Carnaval pernambucano. A mostra tem acesso gratuito e está montada no corredor do cinema, próximo ao Game Station, até 2 de março. O espaço mostra aspectos da Folia de Momo do ano de 1930, inspirados nos desenhos de Manoel Bandeira, revelando o lado artista plástico do poeta. O período trata de quando os foliões se fantasiavam de personagens da história ou dos temas relacionados à produção agrícola e industrial. Há ainda partituras de frevos, gravuras e desenhos, além dos bonecos gigantes.

HORÓSCOPO

Marcela Marques

ÁRIES (21 mar. a 20 abr.)
Em um momento tão tumultuado da sua vida profissional, você vai sonhar com o conforto da sua casa, querendo ficar quietinho no seu canto. Há conexão extra com os céus: medite e ore. Uma boa onda de energia atinge sua casa e sua família, trazendo prosperidade ou no mínimo um agradinho na forma de uma renda extra.

TOURO (21 abr. a 20 mai.)
Pode acontecer algo muito bom a partir de uma atividade banal. Se você se abrir para o imprevisível, o Universo lhe surpreenderá. Busque a companhia de pessoas que pensem diferente de você, amplie seus horizontes, permita-se sonhar com realidades diferentes e com ideais mais elevados. Seja agente de transformação!

GÊMEOS (21 mai. a 20 jun.)
Com a mente mais clara, é hora de avaliar que medidas podem trazer mais conforto financeiro. Escute seus insights. Conte com uma ajuda silenciosa, que você pode nem saber de onde veio, mas sente a repercussão positiva de uma maneira bem concreta. Júpiter no seu setor da carreira abre uma janela de prosperidade.

CÂNCER (21 jun. a 22 jul.)
A Lua no seu signo tende a deixar suas emoções em polvorosa. Isso repercute na vida amorosa, pois sua sensibilidade pode não ser compreendida pelo outro. O transbordar de sentimentos é bem-vindo, mas deixe que ele flua lavando as emoções negativas. Se precisar de colo, pode receber inesperadamente de um amigo.

LEÃO (23 jul. a 22 ago.)
Seu bem-estar demandará cuidados, com relações interpessoais e suas dinâmicas em franca evidência: conflitos podem desencadear sintomas no corpo. Você estará bem sensitivo, por causa da troca entre a Lua e Netuno. Vale até uma parada para se conectar com os astros e ouvir os segredos do Universo bem de perto.

VIRGEM (23 ago. a 22 set.)
Quando bate essa vontade de socializar, você tem que aproveitar: a vida não é só responsabilidades. Amores sólidos em bom momento; nas paixões, um clima de disputa pode até ser excitante, mas desgasta. Não saber o que quer é ruim: você precisa traçar rotas, mas como fazer isso sem clareza de onde quer chegar?

LIBRA (23 set. a 22 out.)
O clima pesa em família, e nesse cenário, você, que é o provedor da harmonia, pode não estar tão presente por conta do trabalho. Faça o que você sabe fazer melhor: equilibrar. É característico do libriano ser um elemento de conciliação em cada espaço ou relação com a qual se envolve. Fazer isso é cumprir sua missão.

ESCORPIÃO (23 out. a 22 nov.)
Você é um exímio navegador dos seus próprios oceanos íntimos, mas há momentos em que pode ser bom atender a um chamado de expansão. Há crescimento, também, no deixar-se invadir pelo mundo. Aventure-se! Saiba que também dá para viajar pelo pensamento, pela leitura de um livro ou em conversas profundas com seu amor.

SAGITÁRIO (23 nov. a 21 dez.)
Enquanto houver quatro astros no signo de Capricórnio, seu foco está sobre a gestão das finanças: ao mesmo tempo em que há facilidade para fazer dinheiro, você precisa implantar mudanças na forma como gerencia o seu. Subir aos céus traz evolução, mas descer aos abismos do seu próprio Eu complementa sua sabedoria.

CAPRICÓRNIO (22 dez. a 20 jan.)
Coisas que são importantes para você: seu futuro, seus deveres, sua imagem, seu conforto financeiro, o reconhecimento dos seus talentos. Onde as emoções entram nessa história? O encontro de Vênus e Marte faz com que você coloque a si mesmo como prioridade, mas você tende a machucar pessoas por isso. Seja gentil.

AQUÁRIO (21 jan. a 19 fev.)
Vênus e Marte no seu setor psíquico fazem você repensar suas relações afetivas. A Lua agita esse cenário, e pode trazer surpresas. Por outro lado, fragilidades emocionais repercutem na sua saúde ou produtividade. Descanse, se puder. O julgamento das outras pessoas pode pesar sobre você, mas siga orgulhoso de si.

PEIXES (20 fev. a 20 mar.)
Amor é um material que nunca falta no seu estoque, e com a Lua brilhando sobre o seu setor de filhos e paixões, você tem mais é que distribuir mesmo. Com essa combinação e a sua incrível capacidade para trocas energéticas, você pode curar quem está ao seu redor com apenas um toque. Expresse sensibilidade pela arte.

PASSATEMPO

CAÇA-PALAVRA

www.coquetel.com.br © Revistas COQUETEL

Procure e marque, no diagrama de letras, as palavras em destaque no texto.

Dançando para emagrecer

Para emagrecer não é necessário se matar na academia. Em vez disso, escolha a ~~DANÇA~~, que movimenta o **CORPO** seguindo um **RITMO** de **MÚSICA** de forma divertida, como o **SAMBA** de **GAFIEIRA**, por exemplo, que trabalha pernas, abdômen e **BARRIGA**. Já o **ROCK** garante um bom condicionamento **FÍSICO** e o **BOLERO**, uma boa **POSTURA**. Um dos estilos mais difíceis de ser executado é o **TANGO**, que é garantia de perda de 470 calorias em uma hora de prática. Mas, se o objetivo é seguir um exercício **AERÓBICO**, escolha a **SALSA**, que trabalha braços e pernas. Para definir os músculos, o **FORRÓ** é a dança ideal, mas se o que você quer mesmo é perder **PESO**, vá de samba rock, que consome 590 calorias em uma hora de pura **DIVERSÃO**.

D	A	R	U	T	S	O	P	H	P
A	C	N	N	T	I	N	M	E	A
B	A	H	I	D	G	C	S	G	N
T	Ç	S	T	E	N	O	A	I	N
B	N	T	L	H	S	O	C	H	R
I	A	L	A	G	I	R	R	A	B
H	D	M	R	H	G	R	G	I	A
F	F	C	O	R	P	O	A	D	T
T	M	L	F	A	D	L	C	E	N
C	B	O	C	I	B	O	R	E	A
S	A	M	B	A	D	E	D	S	S
Y	H	F	E	T	F	D	F	C	L
N	F	O	R	R	O	L	E	B	A
T	I	M	R	N	T	M	D	T	S
H	S	D	N	A	R	F	I	E	E
D	I	R	A	M	H	L	V	I	H
I	C	T	C	M	L	E	E	C	O
M	O	H	I	F	R	E	R	A	A
O	M	T	S	G	O	F	S	R	R
Y	E	I	U	N	I	E	Ã	M	I
F	N	T	M	G	H	S	O	Y	E
T	M	A	A	M	O	T	M	T	I
M	O	N	N	D	G	T	R	T	F
L	R	L	E	S	N	E	E	O	A
L	E	O	M	T	A	O	R	S	G
S	L	C	R	I	T	M	O	D	M
M	O	S	S	O	H	E	C	O	D
I	B	Y	R	H	L	F	K	C	S
T	C	F	O	C	I	T	F	N	S

11

Solução

ED MACHADO

SABORES

Tempero oriental

Os asiáticos já estão no Ano Novo Chinês. É tempo de exaltar uma culinária milenar, difundida no mundo inteiro, que no Brasil tem espaço consolidado em restaurantes de todas as partes. PÁGINA 19

Yakissoba do Taladê Japanese Food

FOTOS: ED MACHADO

O **enroladinho frito** recheado é a preferência de entrada no Taladê

Mesa de tradições

EDI SOUZA

O começo de fevereiro marcou a entrada do Ano Novo Chinês para os povos asiáticos, baseado nos 12 ciclos completos da lua. Mesmo com um calendário diferente do contexto ocidental, eis um período de renovação e expectativa de bons ventos para os próximos dias. Tradição é palavra de ordem não apenas nas celebrações, mas na vida da população oriental que enxerga o ato de comer um dos momentos mais importantes do dia.

Repleta de contexto histórico, **a culinária chinesa** preserva uma identidade gastronômica que vai além de estereótipos

Com fama exótica

Aos olhos de fora, a China possui uma das mais exóticas cozinhas do universo e isso está muito relacionado aos ingredientes utilizados. Para o país, a cor, o aroma e o sabor dos alimentos possuem a mesma relevância. Não à toa, exploram bem ingredientes como alho-poró, gengibre e pimenta. Mas não para por aí. É fácil encontrar arroz, soja, carne de porco, peixe e legumes. Mas também é possível se deparar com barbatana de tubarão, escorpião e gafanhoto na comida de rua - representada pelos chineses mais rurais.

Mas, segundo os livros de história, todos esses elementos à mesa surgiram ainda com os primeiros povos, séculos atrás, e pouco perdeu boa parte de suas características. Mantém-se o contraste de cores, sabor e aromas intenso. Sendo assim, essa é culinária com poder de influenciar muito mais a gastronomia de outros países do que o contrário.

No mercado externo

Mas fora do seu "habitat", a culinária chinesa passa por adaptações que tentam se aproximar de realidades gastronômicas distintas à sua origem. Muitos souberam tirar proveito da versatilidade do produto. Já outros recriaram versões bem diferentes do que se conhece do Oriente.

Segundo a chef de cozinha Yu Eywha, o que se vê por aqui são "americanalhadas" . "A culinária chinesa valoriza muito o sabor natural dos ingredientes. Há pratos de cocção rápida como os salteados e pratos mais elaborados com vários tipos de coação. O que se serve por aqui é somente shoyu com amido de milho, sem saborizar este molho, mas é da influência americana por pratos rápidos", pontua. Para ela, nos estados mais ao Sul do Brasil, é possível encontrar uma culinária mais autêntica e fiel à cultura chinesa. "Pode não parecer, mas é usado açúcar em muitos pratos originais, principalmente os que levam carne suína", completa.

Na produção mais recente, há uma tendência para itens como o bao, o pãozinho cozido no vapor, extremamente macio, famoso na animação "Kung Fu Panda", que já pode ser visto com facilidade em diversos cardápios no Recife. Outro que voltou a ganhar espaço na terrinha é o guioza, disponível em restaurantes japoneses, com uma espécie de pastel recheado com carne e legumes.

"Originalmente, todos os sabores são encontrados na culinária chinesa, mas para comercialização e por causa do gosto local, se usa mais o sabor salgado. Por exemplo, de gosto local temos o creme cheese no sushi", comenta Yu, que tem como memória afetiva o conhecido macarrão shop suey - yakissoba - feito por sua avó, à base de açúcar e amendoim em pó. Aqui, a preferência é pelo shoyu e o amido de milho.

Clássicos no cardápio

Não tem como negar o espaço dado às receitas que caíram no gosto pernambucano. É a fartura do yakisoba, o molho agridoce sobre o harumaki e a leveza do bifum com vegetais que chamam atenção pela praticidade e sabor. No Taladê Japanese Food, as 60 opções colocadas na casa são divididas entre Japão e China. Segundo a sócia Priscila Brandão, desde a abertura em Boa Viagem, a ideia da casa é resgatar o sabor gastronômico do país asiático, em que os pratos são servidos sem conservantes e outros ingredientes que alteram o sabor original

Guioza é um pastel recheado com carne que volta a ganhar espaço nos cardápios

"Em relação especificamente à culinária chinesa, os clientes costumam pedir as guiozas e os harumakis como entrada, tanto no rodízio, como no à la carte. Praticamente, todas as mesas consomem esses itens. Mesmo a gente tendo um foco muito grande nos itens japonesa, essas entradas se destacam", aponta. Eis um hábito ocidental de ter a experiência munida de entrada, prato principal e sobremesa. "Um almoço ou jantar chinês tem muita verdura salteada, vários pratos de proteína, sopas, pães e são servidos todos juntos", lembra Yu.

Baco e Cia
Murilo Guimarães

Sempre tive medo de dragão

Desde criancinha. Aquela história de São Jorge contra o dragão, que cuspia fogo, me aterrorizou durante toda a infância (acho que todos nós, não é companheiro?). Passei um pedaço dela olhando a lua à procura da imagem dessa luta, cuja lenda conta que teria ocorrido na Turquia, nos primórdios da era cristã. Para salvamento de uma princesa, a ser engolida pelo dragão. Lembrando, jovem leitor, que na nossa infância os psicólogos não propalavam que histórias atemorizantes deixavam traumas. No máximo, algumas noites sem sono. Saudade desse tempo sem trololó. Bem, lorotas a parte, no meu caso deixou um trauma: certamente é por isso que me assombro tanto com inflação!

Mudei de residência recentemente. Sou um incorrigível guardador de pequenas (só pequenas?) lembranças. Para desespero de minha mulher e meus filhos. Certamente estressados que ficam ao vislumbrar a enorme e difícil tarefa de descartar todo esse "entulho", após minha partida final. Pensando nisso, aproveitei a mudança para tentar enxugar minha memória física (nunca gostei de dar trabalho; mesmo no post-mortem). Reencontrei coisas fantásticas! Com mais calma, um dia lhe conto. Mas hoje, nesse breve texto, vou falar de uma publicação, encarte do Le Figaro, jornal francês. O "Guide du Vin" era uma bela revista - disse era pois, com aquele gabarito, acredito que só persista em mídia digital - contendo ótimos artigos sobre vinho. Claro, tinha propagandas também. Nessa arrumação me deparei com uma edição de junho de 2004. A parte os textos cativantes, chamou particularmente minha atenção as ofertas de algumas lojas. Dispensável dizer, de lojas francesas, com valores em Euro. Para meu desgosto, constatei que os preços do mercado atual subiram, no mínimo, três vezes em comparação com aquela época. Mesmo com toda alegada escassez financeira pós-pandêmica! Se considerarmos que o câmbio Euro-Real subiu descontroladamente nesse tempo... Vôtes! Acho que vou me converter ao absenteísmo! Ou ao cafezinho. Mas até esse, quando bom, está caro. Talvez, em breve só nos reste água. De chuva!

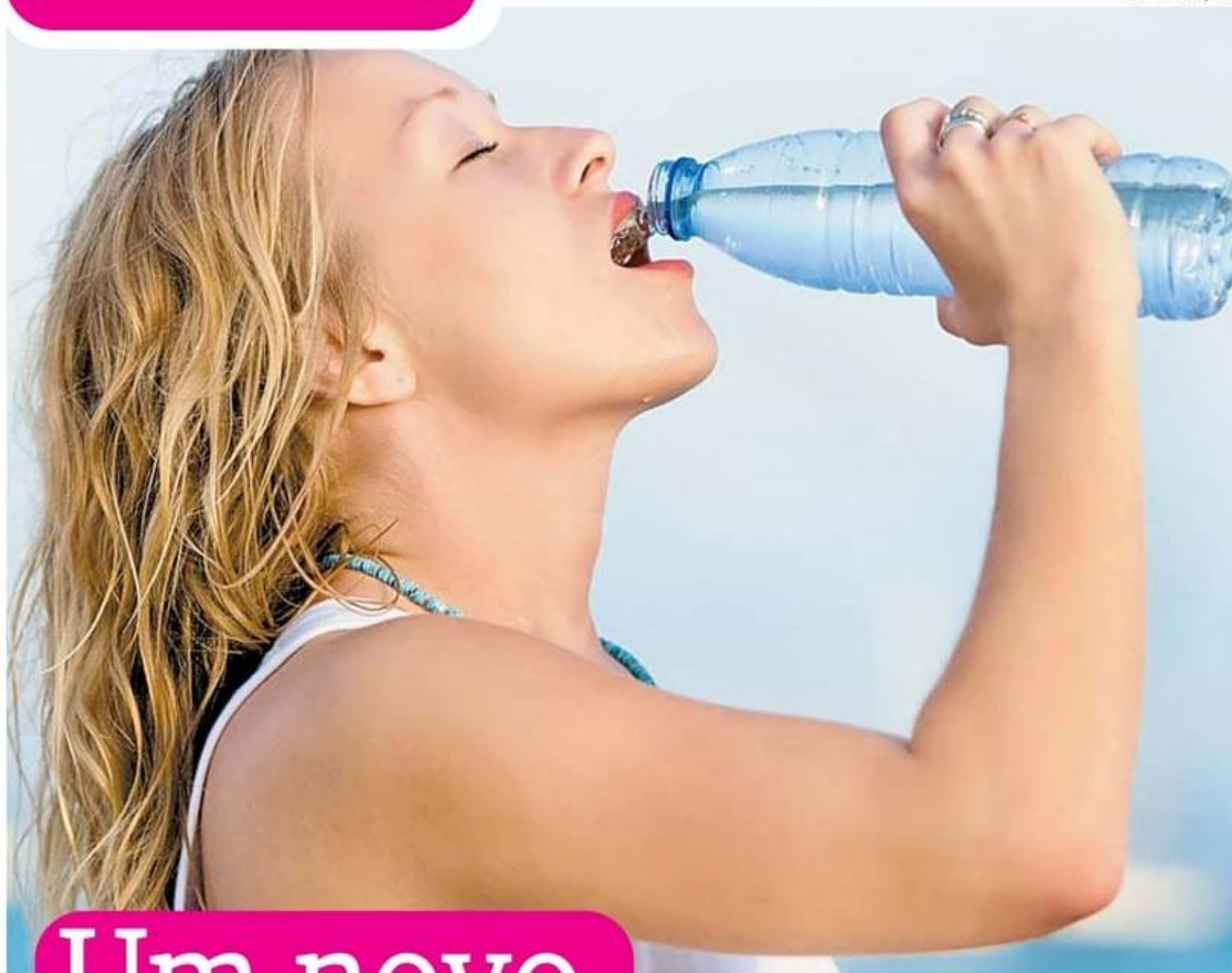
Pois é, amigo, quando a maturidade tinha deixado a lenda do dragão cuspindo fogo pra trás, eis que volta a antiga assombração. Pior, o danado parece só gostar de princesa e não dar a mínima para vinhos. Cadê tu, São Jorge? Tim, tim, brinde à vida.

RANA M/PEXELS

murilobguimaraes@gmail.com

Murilo Guimarães é médico e enólogo. Escreve quinzenalmente neste espaço.

BEM-ESTAR

fale conosco
Quer sugerir um tema para esta seção? Mande um email para saborespe@gmail.com e no assunto coloque "BEM-ESTAR".

DIVULGAÇÃO

Beber mais água está entre as atitudes saudáveis mais importantes para a manutenção do organismo

Um novo comportamento?

Pesquisa revela o interesse do **brasileiro em focar na saúde** e no bem-estar ao longo de 2022

JULIANO MUTA

Para compreender a busca das pessoas por hábitos saudáveis, uma recente pesquisa mundial concluiu que o bem-estar e a saúde serão prioridade ao longo de 2022. No Brasil, aliás, a meta já é uma grande tendência. Para colaborar com esse objetivo, é preciso ficar atento a alguns comportamentos no dia a dia, segundo especialistas em Nutrição que oferecem dicas para melhorar a saúde do corpo e da mente através de boas práticas alimentares.

A Pesquisa Global de Sentimento do Consumidor, realizada pela WW em parceria com o Instituto Kantar, ouviu 14.506 pessoa, entre 18 e 69 anos no Brasil, Austrália, Bélgica, Holanda, Estados Unidos, Nova Zelândia, Canadá, Suécia, França, Suíça, Alemanha, Reino Unido, China, África do Sul e Índia.

Entre os brasileiros, um dado chamou atenção: 91% dos entrevistados estão focados em manter ou melhorar sua saúde e bem-estar, enquanto em todo o mundo o percentual é de 78%, indicando um maior interesse pelo tema no País. O contexto da pandemia do coronavírus fez com que 21% dos brasileiros desejassem um estilo de vida mais equilibrado e percebessem que a falta de exercício pode ser prejudicial à saúde.

"Houve uma corrida em busca de alternativas para ter um estilo de vida mais adequado e mais preparado para esse momento. Então, a perda de peso tem sido uma tendência. A redução do estresse, a busca por alimentos que reforçam a imunidade. É um conjunto de comportamentos que a gente vem observando", avalia a nutricionista Helen Lima.

Saúde como prioridade

Entre os principais motivos apontados pelos brasileiros para buscarem hábitos saudáveis são: querem melhorar a saúde física (65%), buscam melhorar a saúde mental e emocional (63%), procuram melhorar a autoestima e confiança (56%) e consideram o cuidado com a saúde e bem-estar um facilitador para a vida cotidiana (44%).

Dicas de alimentação

Um conjunto de medidas são importantes para auxiliar a condição de saúde, pois a nutrição faz parte de um equilíbrio da saúde em geral. "É a alimentação equilibrada, a prática de atividades físicas e todo o equilíbrio das taxas sanguíneas, seja ela glicemia, colesterol, triglicerídeo. É um conjunto", destaca Helen Lima, alertando para o estresse como fator que pode interferir nesse equilíbrio.

A especialista recomenda a redução do consumo de sódio, a ingestão de agua na proporção adequada, a redução do consumo das gorduras que não são boas, a exemplo das frituras de um modo geral. Ela orienta, ainda, o consumo maior de frutas e verduras, a redução do consumo de alimentos fontes de carboidrato simples, como o fubá e trigo, que são processados e estão nas bolachas e pães em grande quantidade.

Além disso, outra dica importante é não pular refeições. "Se você faz jejuns muito prolongados, tem uma tendência de, no horário seguinte ao que você pulou, consumir em grande volume e ultrapassar sua necessidade", alerta.

Folha Gastronomia

Lecticia Cavalcanti

lecticia@folhape.com.br

Escreve quinzenalmente neste espaço

ILUSTRAÇÃO: GREG

O maracujá, natural das zonas tropicais das Américas, é nosso! E deve esse nome aos índios tupis. Para eles era um Mara kuya (alimento na cuia) - pelo formato arredondado e sua casca grossa, que parece mesmo com uma cuia. Os espanhóis levaram com eles, à Europa, a fruta e o nome. Mas os destinos foram diferentes. A fruta foi um sucesso por sua polpa amarelo-escura, sementes muitas e sabor especial. Além de bela flor, que até poemas em seu louvor mereceu. Entre eles "A Flor de Maracujá", de Fagundes Varela: "Por tudo o que o céu revela,/ Por tudo o que a terra dá/ Eu te juro que minh'alma/ De tua alma escrava está!.../ Guarda contigo este emblema/ Da flor de maracujá!". Já o nome se perdeu, nos insondáveis mistérios da língua. Passou então a ser, em (quase) todas "Fruto da Paixão": em inglês (Passion fruit), francês (Fruit de la passion), italiano (Frutto della passione), finlandês (Passiohedelmä), holandês (Passievrucht). Um nome que vem do século XVIII, quando a primeira muda chegou a Roma, oferecida que foi ao Papa Paulo V. Foi aí então que um certo padre Ferrari, em sua obra "De florum cultura", a classificou como "Passiflora" ou "Flor da Paixão". Paixão do Cristo, claro. Por considerar que a flor parecia ter sido criada por Deus, para perpetuar a lembrança do calvário de Cristo. E sem muito esforço podemos identificar, nessa flor roxa (cor que simboliza dor ou luto), os açoites, os três pregos com que foi crucificado, as cinco chagas e sobretudo a coroa de espinhos. Só que, no fundo, ligar o maracujá (que, todo mundo sabe, dá sono) com paixão (que é fogo quente), resulta quase uma ironia. O que se prova com um conhecido soneto de Camões, que diz: "Amor é fogo que arde sem se ver,/ é ferida que dói, e não se sente;/ é um contentamento descontente,/ é dor que desatina sem doer".

Receita

Geleia de maracujá

Ingredientes

- 10 maracujás maduros
- 1 kg de açúcar
- 3 maçãs
- Cravo-da-índia
- Noz-moscada (ralada)

Preparo

- Corte os maracujás ao meio e retire a polpa. Junte água e amasse com a mão. Peneire. Reserve
- Faça um chá com as cascas das maçãs. Coe e reserve duas xícaras
- Junte suco de maracujá, açúcar, chá de maçã, cravos e noz-moscada. Leve ao fogo brando, mexendo sempre, até obter o ponto de geleia

Maracujá, a fruta da paixão

O Brasil é o maior produtor mundial da fruta, com cerca de 150 variedades. Os de casca enrugada possuem polpa mais doce, enquanto os de casca lisa são mais ácidos. Da polpa, muito apreciada pelo sabor, se faz bolo, calda, musse, sorvete, suco e xarope. É também usado como remédio para insônia, irritabilidade, agitação e ansiedade, atuando diretamente no sistema nervoso central. Por conterem, as folhas e o fruto, um sedativo natural - a passiflora. Como se fosse pouco, o maracujá ainda baixa a taxa de açúcar no sangue. Sem contar que a farinha, feita de sua casca (rica em pectina), também se revelou excelente bloqueador de gordura, impedindo que o organismo absorva parte desse nutriente presente nos alimentos. Fazendo perder peso, pois. Embora o suco da fruta seja usado como calmante, pelo povo, o que poucos sabem é que a parte do maracujá usada para fazer todos os medicamentos fitoterápicos não é o fruto, mas sim suas folhas - segundo a pesquisadora da Universidade Federal da Bahia, Maria Zélia de Almeida (Revista Ciência Hoje, nº 283). Por fim, falta só dizer que a fruta é também cultura, presente que está em uma de nossas mais antigas expressões idiomáticas: "Engelhado como maracujá de gaveta". O povo diz "engilhado", na sua "língua errada, língua certa do povo", segundo Manuel Bandeira. Seja como for a expressão evoca a forma que essa fruta ganha, quando esquecida nos depósitos em que eram guardadas. Até o começo do século XX. Num tempo em que ainda não havia geladeiras, aviões, celulares, stress, nem engarrafamentos.

Breves

Bode do Nô abre em João Pessoa

A rede conhecida pela comida regional expande suas atividades para João Pessoa/PB, precisamente, no bairro de Cabo Branco - um dos mais turísticos da cidade. A previsão para abertura da nova unidade é até o final deste ano. O menu foi reformulado pelo empresário da casa e consultor Danilo Gomes, que já passou pela faculdade internacional de Le Cordon Bleu.

DIVULGAÇÃO

Happy hour com itens no precinho

O Forneiro Pizza Bar, localizado na avenida 17 de Agosto, em Casa Forte aposta todas as fichas no momento do happy hour. São preços promocionais de segunda a sexta, sempre das 18h às 21h. O cardápio oferece drinques e entradas, com destaque para a Caipiroska do Forneiro e Aperol. Entre os petiscos os mais pedidos são: pastel de pastrami e croquetes de ossobuco.

Classificados

1 imóveis | apartamentos ▪ casas comerciais ▪ outros
2 Veículos | automóveis ▪ motos e bicicletas caminhões ▪ outros
3 Oportunidades | ▪ empregos ▪ negócios ▪ locadoras ▪ outros
4 Diversos | ▪ comunicados ▪ serviços profissionais ▪ outros

1 IMÓVEIS
Apartamentos
Vendem-se

APIPUCOS

LP487 OPORTUNIDADE APTO COM 227M. 4QTS C/ 2 SUITES, CLOSET, SALA P/ 04 AMB, WC SOCIAL, LAVABO, VARANDA, COZ, DCE, 2VGS SOLTAS, CAMPO, PLAY, QUADRA, SALAO DE FESTA E ACADEMIA, ESTACION PARA VISITANTES R$ 850 MIL, AC. FINANC. LIGAR F: 99191.9003

AFLITOS

LP339 OPORTUNIDADE IMPERDIVEL APTO PROX DE TUDO C/ 160M, 3 QTS, STE, WC SOC, SL P/ 02 AMB, COZINHA, VARANDA, DCE, TODO COM ARMARIOS, 2 VGS LIVRES, SALAO FESTA, R$ 650 MIL, F: 99191.9003/ 98696.7550

LP 4126 OPORTUNIDADE APTO DECORADO COM 202M COM 5QTS SENDO 1 SUITE, CLOSET, VARANDA, 2 SALAS COM 03AMBS, COZINHA, DCE, ARMARIOS, 2 VAGAS, SALAO FESTA, ELEV, R$ 580 MIL, AC. FINANC. F: 98696.7550

LP339 OPORTUNIDADE IMPERDIVEL APTO PROX DE TUDO C/ 160M, 3 QTS, STE, WC SOC, SL P/ 02 AMB, COZINHA, VARANDA, DCE, TODO COM ARMARIOS, 2 VGS LIVRES, SALAO FESTA, R$ 650 MIL, F: 99191.9003/ 98696.7550

LP 4126 OPORTUNIDADE APTO DECORADO COM 202M COM 5QTS SENDO 1 SUITE, CLOSET, VARANDA, 2 SALAS COM 03AMBS, COZINHA, DCE, ARMARIOS, 2 VAGAS, SALAO FESTA, ELEV, R$ 580 MIL, AC. FINANC. F: 98696.7550

BOA VISTA

LP201 IMPERDIVEL OPORTUNIDADE PARA MORAR OU INVESTIR APTO COM 32M, 1QT, SALA, COZ, WC, 1VG, ELEV, R$ 100 MIL, AC FINANC. FONES: 99191.9003/ 98696.7550

LP368 OPORTUNIDADE UNICA EXCLUSIDAADE EDF. DUARTE COELHO APTO COM ARMARIOS, PRONTO PARA MORAR, LINDA VISTA, ELEVAD, R$ 270 MIL OU ALUGUEL R$ 2MIL COM AS TAXAS, AC FINANC. TELS: 99191.9003/98696.7550

CAMPO GRANDE

LP235 OPORTUNIDADE APTO C/ 47M. 2 QTS, SALA P/ 02 AMB, COZINHA C/ ARMARIOS, WC C/ BOX, VARANDA, TOTALMENTE NASCENTE, ELEVADOR, SALAO DE FESTA, PISCINA, PLAY, 1 VG, ACEITA FINANC. R$ 250 MIL, F 3037.5200

LP3165 IMPERDIVEL APTO EM OTIMA LOCALIZACAO COM 70M, 3 QTS, SLP/ 02 AMB, WC SOC, E WC DE SERV, VARAND, COZ, TODO COM ARMARIOS, 1VG, ELEV, SL FESTA, PLAY, R$ 230 MIL. AC FINAC, MARQUE SUA VISITA FONES: 991919003/ 986967550/30375200 CRECI 9355J

LP235 OPORTUNIDADE APTO C/ 47M. 2 QTS, SALA P/ 02 AMB, COZINHA C/ ARMARIOS, WC C/ BOX, VARANDA, TOTALMENTE NASCENTE, ELEVADOR, SALAO DE FESTA, PISCINA, PLAY, 1 VG, ACEITA FINANC. R$ 250 MIL, F 3037.5200

LP3165 IMPERDIVEL APTO EM OTIMA LOCALIZACAO COM 70M, 3 QTS, SLP/ 02 AMB, WC SOC, E WC DE SERV, VARAND, COZ, TODO COM ARMARIOS, 1VG, ELEV, SL FESTA, PLAY, R$ 230 MIL. AC FINAC, MARQUE SUA VISITA FONES: 991919003/ 986967550/30375200 CRECI 9355J

LP389 OPORTUNIDADE APTO COM 92M, 3 QTS, 1 SUITE, SL P/ 02 AMB, COZ, AREA DE SERV, DCE, WC SOC, VAR, ARMARIOS TODOS PLANEJADOS, 1VG, 2 ELEV, AC.FINAC, R$ 280 MIL, LIGAR FONES: 991919003/ 986967550/30375200 CRECI 9355J

CASA AMARELA

LP233 IMPERDIVEL OPORTUNIDADEAPT C/ 85M, 2 QTS, SUITE, WC SOC, SLP/ 02 AMB, VARDA, COZ, ARMARIOS, DCE, 1VG, ELEV, R$ 290 MIL, AC FINANC, TELS: 99191.9003

LP312 IMPERDIVEL APTO COM 63M, 3 QTS SENDO 2 STES, SALA P/ 02 MB, COZINHA, WC SOCIAL, TODO DECORADO E C/ ARMARIOS, ELEV, SL FESTA, PISCINA, PLAY, 1VG, R$ 380 MIL, AC FINANC F: 98696.7550/ 99995.5055

LP3217 IMPERDIVEL LINDO APTO COM OTIMA LOCALIZACAO C/ 72M, 3 QTS, 1STE, SL P/ 2AMB, WC SOC, COZ, TODO COM ARMAR, ELEV, 1VG, R$ 250 MIL, AC. FINANC. TELS: 99191.9003/ 98696.7550

CASA CAIADA

LP309 APTO C/ OTIMA LOCALIZACAO NA BEIRA MAR DE OLINDA COM 93M AREA UTIL, 3 QTS, 1STE, SL P/ 02 AMB, VARANDA, COZ AMERICANA, WC SOCIAL, DCE, AREA SERV, TODO C/ ARAMA, 2 VAGAS, SALAO, PISCINA, SAU, PLAY, ELEV R$ 630 MIL AC FINAN FONE: 99191.9003

CASA FORTE

LP 3126 OPORTUNIDADE LINDO APTO COM 80M 3 QTS, VARANDA, SL P/ 02 AMB, COZ, AREA DE SERV, WC SOC, 2 VGS, TODO C/ ARMAR, ELEVAD, PISCINA, PLAY, SL FESTA R$ 530 MIL, AC FINANC. F: 99191.9003/ 98696.7550

LP351 IMPERDIVEL APTO C/ OTIMA LOCALIZ, AO LADO SHOPPING PLAZA, TENDO 110M, 3 QTS, STE, WC SOC, DCE, TODO C/ ARMAR, SL P/ 02AMB COZ, VARANDA 1VG, R$ 370 MIL SL FESTA, ELEV AC FINANC, F98696.7550

DIVERSOS LOCAIS

LP220 OPORTUNIDADE UNICA PARA MORAR OU INVESTIR COM QUARTO, WC SOCIAL, COZ, SALA, TODO MOBILIADO, SERV DE CAMAREIRA, 1VG, ELEV, LAZER COMPLETO, R$ 200 MIL, AC FINAC, TELEFONES: 999184740/986967550/30375 200 CRECI 9355J

ENCRUZILHADA

LP218 IMPERDIVEL OPORTUNIDADE APT C/ 64M, 2 QTS, 2 SUITE, CLOSET, WC SOC, SALA P/ 02 AMB, COZ, VARANDA, TODO COM ARMA, LAZER COMP, R$ 320 MIL, AC FINANC, TELS: 99191.9003/989696.7550

ESPINHEIRO

IMPECAVEL E INPERDIVEL APTO COM 105M, 3 QTS, SUITE, VAR, SLP/ 02 AMB, WC SOCIAL, COZ, DCE, TODO COM ARMARIOS, 2VG, ELEV, SL DE FESTA, LAZER COMPLETO, R$ 690 MIL, ACEIT. FINAC, MARQUE SUA VI SITA COM NOSSOS CORRETORES, LIGAR FONES: 991919003/986967550/30375 200 CRECI 9355J

LP217 APTO COM 55M OTIMA LOCALIZACAO, 2 QTS, WC SOC, SL P/ 02 AMB, COZ, AREA DE SERVICO, ARMARIOS, REFORMADO, 1VG, R$ 209MIL, AC FINANC F: 99191.9003/98696.7550

LP255 OPORTUNIDADE UNICAAPTO C/ 88M, 2 QTS, 1 SUITE, SL P/ 02AMB, COZ, CVARANDA, DCE, 1VG, TODO COM ARMARIOS, ELEVADOR, R$ 210 MIL, ACEIT. FINANC. TELS: 99191.9003/ 98696.7550

LP257 IMPERDIVEL OTIMO APTO, COM 48 M, 2 QTS, VARANDA, SALA P/ 2 AMB, COZ, WC SOC E WC SERV, NASC, REFORMADO, ARMAR, 1 VG, R$ 220 MIL, AC FINANC, TELS: 99186.1864/ 99918.4740

LP310 IMPECAVEL E IMPERDIVEL APTO COM 105M, 3 QTS, SUITE, VARANDA, SL P/ 02 AMB, WC SOC, COZ, DCE, TODO NO ARMAR, 2 VGS, ELEV, SL FESTA, LAZER COMPL, R$ 690 MIL, AC FINANC FONES: 99191.9003/ 98696.7550

LP3100 EXCELENTE OPORTUNIDADE, APTO REFORMADO COM 90M, 3 QTS, 1SUITE, COZ, SALA P/ 02 AMBS, VARANDA, WC SOC, ARMARIOS, 1VG, ELEV, R$ 330 MIL, AC FINAN FONES: 99191.9003/98696.7550

LP353 IMPERDIVEL AAPTO PROX DE TUDO COM 107 M, 3 QTS, 1STE, SLP/ 02 AMB, COZ, VAR, WC SOC, DCE, TODO COM ARMARIOS, ELEV, SL FESTA, PISC, PLAY, 2 VG, AC. FINAC, R$ 550 MIL LIGAR FONES: 999184740/ 986967550/30375200 CRECI 9355J

LP357 OPORTUNIDADE APTO MUITO BOM PROX DE TUDO 107 M COM 3 QTS, 1SUITE, SALA P/ 02 AMB, VARANDA, WC SOC, COZINHA, AREA DE SERVICO, DCE, TODO C/ ARMARIOS, NASC, ELEV, 1VG, AC, FINANC, R$ 280 MIL FONES: 99191.9003/98696.7550

LP362 OPORTUNIDADE APTO COM 136M, 3 QTS, DCE, SALA P/ 02AMB, VARANDA, TODO C/ ARMARIOS, COZ, AREA SERVICO, 2 VGS, ELEV, R$ 380 MIL, AC. FINANC. F: 99191.9003/98696.7550

IMPECAVEL E INPERDIVEL APTO COM 105M, 3 QTS, SUITE, VAR, SLP/ 02 AMB, WC SOCIAL, COZ, DCE, TODO COM ARMARIOS, 2VG, ELEV, SL DE FESTA, LAZER COMPLETO, R$ 690 MIL, ACEIT. FINAC, MARQUE SUA VI SITA COM NOSSOS CORRETORES, LIGAR FONES: 991919003/986967550/30375 200 CRECI 9355J

LP217 APTO COM 55M OTIMA LOCALIZACAO, 2 QTS, WC SOC, SL P/ 02 AMB, COZ, AREA DE SERVICO, ARMARIOS, REFORMADO, 1VG, R$ 209MIL, AC FINANC F: 99191.9003/98696.7550

LP255 OPORTUNIDADE UNICAAPTO C/ 88M, 2 QTS, 1 SUITE, SL P/ 02AMB, COZ, CVARANDA, DCE, 1VG, TODO COM ARMARIOS, ELEVADOR, R$ 210 MIL, ACEIT. FINANC. TELS: 99191.9003/ 98696.7550

LP257 IMPERDIVEL OTIMO APTO, COM 48 M, 2 QTS, VARANDA, SALA P/ 2 AMB, COZ, WC SOC E WC SERV, NASC, REFORMADO, ARMAR, 1 VG, R$ 220 MIL, AC FINANC, TELS: 99186.1864/ 99918.4740

LP310 IMPECAVEL E IMPERDIVEL APTO COM 105M, 3 QTS, SUITE, VARANDA, SL P/ 02 AMB, WC SOC, COZ, DCE, TODO NO ARMAR, 2 VGS, ELEV, SL FESTA, LAZER COMPL, R$ 690 MIL, AC FINANC FONES: 99191.9003/ 98696.7550

LP3100 EXCELENTE OPORTUNIDADE, APTO REFORMADO COM 90M, 3 QTS, 1SUITE, COZ, SALA P/ 02 AMBS, VARANDA, WC SOC, ARMARIOS, 1VG, ELEV, R$ 330 MIL, AC FINAN FONES: 99191.9003/98696.7550

LP353 IMPERDIVEL AAPTO PROX DE TUDO COM 107 M, 3 QTS, 1STE, SLP/ 02 AMB, COZ, VAR, WC SOC, DCE, TODO COM ARMARIOS, ELEV, SL FESTA, PISC, PLAY, 2 VG, AC. FINAC, R$ 550 MIL LIGAR FONES: 999184740/ 986967550/30375200 CRECI 9355J

LP357 OPORTUNIDADE APTO MUITO BOM PROX DE TUDO 107 M COM 3 QTS, 1SUITE, SALA P/ 02 AMB, VARANDA, WC SOC, COZINHA, AREA DE SERVICO, DCE, TODO C/ ARMARIOS, NASC, ELEV, 1VG, AC, FINANC, R$ 280 MIL FONES: 99191.9003/98696.7550

LP362 OPORTUNIDADE APTO COM 136M, 3 QTS, DCE, SALA P/ 02AMB, VARANDA, TODO C/ ARMARIOS, COZ, AREA SERVICO, 2 VGS, ELEV, R$ 380 MIL, AC. FINANC. F: 99191.9003/98696.7550

GRACAS

LP 206 OPORTUNIDADE PARA MORAR E INVESTIR IMOERDIVEL STUDIO COM 34M, QUARTO, SALA, COZINHA, WC SOC, TODO C/ ARMARIOS, 1VG, PISCINA, ACADEMIA, SALAO DE FESTA, R$ 290 MIL, AC FINANC. F: 99191.9003

LP249 OPORTUNIDADE APTO COM 25M 2 QTS, SALA/ 02 AMB, COZ, WC SOCIAL, TODO COMARMARIOS, ELEV, 1VG, R$ 230 MIL, AC FINANC, FONES: 99191.9003/ 98696.7550

LP 3124 OPORTUNIDADE APTO COM 117M, SENDO 2 STE, SLP/ 03AMB, VAR, WC SOC, COZ, AREA DE SERV DCE, TODO COM MOVEIS PLANEJADOS, ELEV, LAZER COMPLETO, 2 VGS, R$ 700 MIL, AC FINAC, TELEFONES: 991919003/986967550/30375 200 CRECI 9355J

LP327 OPORTUNIDADE APTO C/ 113M, 3 QTS, SUITE, WC SOCIAL, SL P/ 02 AMB, COZ, DCE, TODO C/ ARAMARIOS, 1 VAGA, PISCINA, SALAO FESTA, PLAY R$ 520 MIL, AC. FINANC LIGAR F: 99191.9003

LP364 IMPERDIVEL OPORTUNIDADE UNICA APTO COM 105M, 3 QTS COM 1 SUITE, WC SOC, VARANDA, COZINHA, DCE, SL P/ 02 AMB, TODO COM ARMARIOS, 2 VAGAS, ELEV, SALAO FESTA, QUADRA, PLAY, R$ 650 MIL, AC, FINANC LIGAR F: 9919.9003/98696.7550

LP 396 IMPERDIVEL APTO DECORADO E REFORMADO COM 141M, 3 QTS, 1 SUITE, COZ, DCE, AREA DE SERV, VAR, SLP/ 02 AMB, WC SOC, TODO COM ARMARIOS, 1VG, ELEV, R$ 390 MIL, AC.FINAC, MARQUE SUA VISITA COM NOSSOS CORRETORES, LIGAR FONES: 991919003/986967550/30375 200 CRECI 9355J

OPORTUNIDADE APARTA COM 98 M COM 3 QTS, 1 SUITE, WC SOC, COZ, VAR, SL P/ 02 AMB, DCE TODO COM ARMARIOS, 2 VAGAS, NASCENTE, ELEVAD, LAZER COMPLETO, MARQUE SUA VISITA COM NOSSOS VORRETORES, VENDA R$ 680 MIL, AC FINAC, TELEFONES: 991919003/986967550/30375 200 CRECI 9355J

LP 206 OPORTUNIDADE PARA MORAR E INVESTIR IMOERDIVEL STUDIO COM 34M, QUARTO, SALA, COZINHA, WC SOC, TODO C/ ARMARIOS, 1VG, PISCINA, ACADEMIA, SALAO DE FESTA, R$ 290 MIL, AC FINANC. F: 99191.9003

LP249 OPORTUNIDADE APTO COM 25M 2 QTS, SALA/ 02 AMB, COZ, WC SOCIAL, TODO COMARMARIOS, ELEV, 1VG, R$ 230 MIL, AC FINANC, FONES: 99191.9003/ 98696.7550

LP 3124 OPORTUNIDADE APTO COM 117M, SENDO 2 STE, SLP/ 03AMB, VAR, WC SOC, COZ, AREA DE SERV DCE, TODO COM MOVEIS PLANEJADOS, ELEV, LAZER COMPLETO, 2 VGS, R$ 700 MIL, AC FINAC, TELEFONES: 991919003/986967550/30375 200 CRECI 9355J

LP327 OPORTUNIDADE APTO C/ 113M, 3 QTS, SUITE, WC SOCIAL, SL P/ 02 AMB, COZ, DCE, TODO C/ ARAMARIOS, 1 VAGA, PISCINA, SALAO FESTA, PLAY R$ 520 MIL, AC. FINANC LIGAR F: 99191.9003

LP327 OPORTUNIDADE APTO C/ 113M, 3 QTS, SUITE, WC SOCIAL, SL P/ 02 AMB, COZ, DCE, TODO C/ ARAMARIOS, 1 VAGA, PISCINA, SALAO FESTA, PLAY R$ 520 MIL, AC. FINANC LIGAR F: 99191.9003

LP364 IMPERDIVEL OPORTUNIDADE UNICA APTO COM 105M, 3 QTS COM 1 SUITE, WC SOC, VARANDA, COZINHA, DCE, SL P/ 02 AMB, TODO COM ARMARIOS, 2 VGS, ELEV, SALAO FESTA, QUADRA, PLAY, R$ 650 MIL, AC, FINANC LIGAR F: 9919.9003/98696.7550

LP 396 IMPERDIVEL APTO DECORADO E REFORMADO COM 141M, 3 QTS, 1 SUITE, COZ, DCE, AREA DE SERV, VAR, SLP/ 02 AMB, WC SOC, TODO COM ARMARIOS, 1VG, ELEV, R$ 390 MIL, AC.FINAC, MARQUE SUA VISITA COM NOSSOS CORRETORES, LIGAR FONES: 991919003/986967550/30375 200 CRECI 9355J

OPORTUNIDADE APARTA COM 98 M COM 3 QTS, 1 SUITE, WC SOC, COZ, VAR, SL P/ 02 AMB, DCE TODO COM ARMARIOS, 2 VAGAS, NASCENTE, ELEVAD, LAZER COMPLETO, MARQUE SUA VISITA COM NOSSOS VORRETORES, VENDA R$ 680 MIL, AC FINAC, TELEFONES: 991919003/986967550/30375 200 CRECI 9355J

MADALENA

LP11590 OPORTUNIDADE UNICA APTO COM 110M, 3 QTS, 1 SUITE, SALA 2 AMB, COZ, WC SOC, VARANDA, COZ, TODO COM ARMA, 2 VGS, ELEV, SL FESTA, PLAY, E SL JOGOS R$ 495 MIL AC. FINANC OU ALUGUEL R$ 3.700.00 C/ AS TAXAS. TEL: 99191.9003

LP3142 OORTUNIDADE UNICA APTO C/ 84M, 3 QTS, 1 SUITE, 1 QUARTO REVES, SL P/ 2AMB, COZ, WC SOC, VARANDA, WC SERVICO, 1VG, TODO C/ ARMARIOS, ELEV, R$ 350 MIL LIGAR F: 99191.9003

LP 3145 OPORTUNIDADE APTO 91M 3 QTS, 1STE+REVERSIVEL, SALA P/ 02 AMB, COZ, VAR, WC SOCIAL, ARMARIOS, HIDROMASSAGEM, LAZER COMPLETO, 2 VGS, R$ 520 MIL, AC FINAC, E AC CARRO, MARQUE SUA VISITA O APTO ESTA LINDO!!! LIGAR FONES: 991919003/ 986967550/30375200 CRECI 9355J

LP378 OPORTUNIDADE UNICA EXCLUSIVA EDF MORADA FARROPILHA APTO PROXIMO DE TUDO C/ 95 M 3 QTS, SUITE, +REVERSIVEL, WC SOC, SL P/ 02 AMB, COZ, 1VG COB, ELEV, R$ 265 MIL, F: 99191.9003/ 98696.7550

LP11590 OPORTUNIDADE UNICA APTO COM 110M, 3 QTS, 1 SUITE, SALA 2 AMB, COZ, WC SOC, VARANDA, COZ, TODO COM ARMA, 2 VGS, ELEV, SL FESTA, PLAY, E SL JOGOS R$ 495 MIL AC. FINANC OU ALUGUEL R$ 3.700.00 C/ AS TAXAS. TEL: 99191.9003

LP3142 OORTUNIDADE UNICA APTO C/ 84M, 3 QTS, 1 SUITE, 1 QUARTO REVES, SL P/ 2AMB, COZ, WC SOC, VARANDA, WC SERVICO, 1VG, TODO C/ ARMARIOS, ELEV, R$ 350 MIL LIGAR F: 99191.9003

LP 3145 OPORTUNIDADE APTO 91M 3 QTS, 1STE+REVERSIVEL, SALA P/ 02 AMB, COZ, VAR, WC SOCIAL, ARMARIOS, HIDROMASSAGEM, LAZER COMPLETO, 2 VGS, R$ 520 MIL, AC FINAC, E AC CARRO, MARQUE SUA VISITA O APTO ESTA LINDO!!! LIGAR FONES: 991919003/ 986967550/30375200 CRECI 9355J

LP378 OPORTUNIDADE UNICA EXCLUSIVA EDF MORADA FARROPILHA APTO PROXIMO DE TUDO C/ 95 M 3 QTS, SUITE, +REVERSIVEL, WC SOC, SL P/ 02 AMB, COZ, 1VG COB, ELEV, R$ 265 MIL, F: 99191.9003/ 98696.7550

RIO DOCE

LP2104 APTO COM OTIMA LOCALIZACAO A 50M DA PRAIA COM 60M, 2 QTS, SL P/ 02 AMB, WC SOC, COZ, AREA DE SERV, 1VG FIXA, R$ 185 MIL, AC FINAC, LIGAR FONES: 991919003/ 986967550/30375200 CRECI 9355J

ROSARINHO

LP214 OPORTUNIDADE UNICA APARTAM TODO C/ ARMAR COM 87 M, 2 QTS, SUITE COM CLOSET, WC SOCIAL E WC SERV, SL P/ 2 AMBS, COZ, DECORADA E REFORMADA, 1VG, ELEV, R$ 285 MIL, AC FINANC, TEL: 98696.7550

LP250 OPORTUNIDADE APTO EM OTIMA LOCALIZ, PROXIMO DE TUDO C/ 72M 2 QTS, SL P/ 02 AMB, COZ, WC SOC, DCE, TODO C/ ARMAR, VARANDA, ELEV, 1 VAGA, R$ 280 MIL, LIGAR F: 99191.9003/98696.7550

LP265 LINDO APTO C/ OTIMA LOCALIZ, COM 73M, 2 QUARTOS, SL P/ 02 AMB, VARANDA, COZ, WC SOC, DCE, TODO C/ ARAMARIOS, 1VG, ELEV, SAL FESTA, PLAY, R$ 300 MIL, AC FINANC F: 99191.9003

LP3141 APTO COM OTIMA LOCALIZACAO COM 97M, 3 QTS, 1 SUITE, VARANFA, WC SOC, DCE, SALA P/ 02 AMB, COZ, COM ARMARIOS, PISCINA, SALAO FESTA, PLAY, 2 VGS, R$ 530 MIL, AC, FINANC OU ALUGUEL R$ 3MIL COM TAXAS, LIGAR F: 99191.9003/98696.7550

LP214 OPORTUNIDADE UNICA APARTAM TODO C/ ARMAR COM 87 M, 2 QTS, SUITE COM CLOSET, WC SOCIAL E WC SERV, SL P/ 2 AMBS, COZ, DECORADA E REFORMADA, 1VG, ELEV, R$ 285 MIL, AC FINANC, TEL: 98696.7550

LP250 APTO EM OTIMA LOCALIZ, PROXIMO DE TUDO C/ 72M 2 QTS, SL P/ 02 AMB, COZ, WC SOC, DCE, TODO C/ ARMAR, VARANDA, ELEV, 1 VAGA, R$ 280 MIL, LIGAR F: 99191.9003/98696.7550

LP265 LINDO APTO C/ OTIMA LOCALIZ, COM 73M, 2 QUARTOS, SL P/ 02 AMB, VARANDA, COZ, WC SOC, DCE, TODO C/ ARAMARIOS, 1VG, ELEV, SAL FESTA, PLAY, R$ 300 MIL, AC FINANC F: 99191.9003

LP3141 APTO COM OTIMA LOCALIZACAO COM 97M, 3 QTS, 1 SUITE, VARANFA, WC SOC, DCE, SALA P/ 02 AMB, COZ, COM ARMARIOS, PISCINA, SALAO FESTA, PLAY, 2 VGS, R$ 530 MIL, AC, FINANC OU ALUGUEL R$ 3MIL COM TAXAS, LIGAR F: 99191.9003/98696.7550

TAMARINEIRA

LP3156 OPORTUNIDA DE UM EXCELENTE APTO C/ 165M, 3 QTS, 1SUITE, SALA P/ 02 AMB, COZ, WC SOCIAL, DCE, VARANDA, TODO COM ARMARIOS, 1VG, ELEV, SALA FESTA, R$ 700 MIL, AC FINANC. LIGAR F: 99191.9003/98696.7550

LP373 OPORTUNIDADE APTO MOBILIADO COM 76M, 3 QTS, STE, SLP/ 02 AMB, WC SERV, COZ, VAR, ARMARIOS NOS WCS E COZ, TODO COM ARMARIOS, PORTEIRA FECHADA, 1VG, ELEV, SL FESTA, PLAY, R$ 350 MIL, AC. FINAC, LIGAR FONES: 991919003/986967550/30375 200 CRECI 9355J

TORRE

LP238 OPORTUNIDADE APTO REFORMADO DE DECORACAO C/ 62M, 2 QTS, SALA P/ 2 AMB, COZ, WC SOC, WC SERV, 1VG, ARMARIOS, ELEV, SALAO DE FESTA, PLAY, QUADRA, R$ 285 MIL, AC FINANC, F: 99186.1864/99918.4740

LP290 APTO DECORADO COM 45 M, 2 QTS, SLP/ 02 AMB, WC SOC, ARMARIOS, 1VG, PISCV, SALAO FESTA, PLAY, R4280 MIL, AC FINC F: 98696.7550

LP315 IMPERDIVEL OPORTUNIDADE APTO 86 M, 3 QTS, 1STE, WC SOC, SLP/ 02 AMB, COZ, VAR, DCE, 2VGS, TODO COM ARMARIOS, PISC, SL FESTA, PLAY, R$ 500 MIL, AC FINAC, TELEFONES: 991919003/986967550/30375 200 CRECI9355J

1 IMÓVEIS
Apartamentos
Alugam-se

TORRE

ALUGO BELO APARTA. COM 62M, 3 QTS 2WC, SENDO 1SUITE, SALA 2 AMB, VARANDA, COZ, AREA SERV, 1 VAGA, 7 ANDAR, ARMARIOS, OTIMA LOCALIZACAO, PROXIMO A ESCOLAS, MERCADOS, ACADEMIAS, CROSSFIT, FARMACIAS, AREA DE LAZER COMPLETA, PISCINA, BRINQUEDOS, SALAO JOGOS E FESTAS E ACADEMIA. VALOR R$ 2.200.00, CONTATO F: 98126.1909

OLINDA

TODO IMOBILIADO, 3 QTS COMPORTA 10 PESSOAS, DURANTE O PERIODO DE CARNAVAL POR R$ 6 MIL HA 20 MIN DO FOCO DO CARNAVAL, PERTO DE PADARIA, MERCADINHO E FARMACIA.PAGAMENTO ADIANTADO. F.99259-7860.

TODO IMOBILIADO, 3 QTS COMPORTA 10 PESSOAS, DURANTE O PERIODO DE CARNAVAL POR R$ 6 MIL HA 20 MIN DO FOCO DO CARNAVAL, PERTO DE PADARIA, MERCADINHO E FARMACIA. PAGAMENTO ADIANTADO. F.99259-7860.

TODO MOBILIADO COM 3 QTS COZINHA COMPLETA. PERTO DA PADARIA, FARMACIA E ONIBUS. NA AV. JOAQUIM NABUCO POR R$ 1.000, 00 (IPTU INCLUSO). FONE. 9.92597860

1 IMÓVEIS
Casas
Vendem-se

PIEDADE

03 QUARTOS, SENDO 01 SUITE 100 AV. COM. R$ 550 MIL (81) 99704-5593.

1 IMÓVEIS
Terrenos
Vendem-se

BARRA DE JANGADA

(CURCURANA) 25X20, 500 M2, MURADO, ATERRADO NEG. URG. R$ 200 MIL (81) 99704-5593

BARRA DE SIRINHAEM

12 X 30, 150M PRAIA, LOT. MARTINANDA SOL. R$ 60 MIL (81) 99704-5593.

CABO

40.000M2 NA BR- PROX. A ANTIGA COPERGO- R$ 3.5 MILHOES (PRECISA DE ATERRO) (81)99704-5593.

CANDEIAS

15 X 30, FINAL DA RUA FRANCISCO PESSOA DE MELO, 2 QUADRAS LAGOA NAUTICA. R$ 35 MIL (81) 99704-5593.

2014 M2 ESQUINA BOAS RES. 350M DA AV. COM. R$ 1.200, 000 (UM MILHAO E DUZENTOS MIL). TEL: (81) 99704-5593.

54X30 PRONTO P. CONSTR. (81) 99704-5593

54X30 PRONTO P. CONSTR. (81) 99704-5593

AV. BERNARDO VIEIRA DE MELO 26X30 SERV, PARA COMER, RESID, ETC. 1.500 MILHAO (81)99704-5593.

AV. BERNARDO VIEIRA DE MELO 26 X30 SERV, PARA COMER, RESID, ETC. 1.500 MILHAO (81)99704-5593.

PONTE DOS CARVALHOS

900 M2, MURADO, COM BENFEITORIAS, PROX. AO CAMPO DE FUTEBOL. 600 MIL (81)99704-5593. (UMA POSSE ANTIGA)

4 DIVERSOS
Serviços
Profissionais

ESOTÉRICOS

FERNANDO DE OGUN, TRABALHA C/ MESTRA LUZIARA. TRABALHO, AMOR, ETC 3272-8207

FERNANDO DE OGUN, TRABALHA C/ MESTRA LUZIARA. TRABALHO, AMOR, ETC 3272-8207

PLANOS DE SAUDE

PLANO DE SAUDE A PARTIR DE UMA VIDA UNIMED RECIFE. AMIL E HAPVIDA-BRADESCO- SUL AMERICA, AMIL E UNIMED RECIFE ALL CARE O SEU MELHOR PRECO - FACA SEU PLANO SEM SAIR DE CASA. TELEFONES. ZAP. 988690584. 999182535-30918526- PLANO SEM LIMITE DE IDADE

EDITAL DE PROCLAMAS

ADRIANA CAMARGO FIRMINO DA SILVA, Responsável Designada pelo Cartório de Registro Civil do 15º Distrito Judiciário – Arruda – Recife Capital do Estado de Pernambuco. Faço Saber que estão se habilitando para casar-se por este Cartório os seguintes contraentes: **JOSÉ IVAN PEREIRA DE SANTANA JÚNIOR e ANA CAROLINA THORPE DE ANDRADE, JOSÉ OSMÁRIO ROQUE DA SILVA e MARIA ELENITA VIDAL SETTE, WALTER GOMES DA SILVA e ANDREA OLIVEIRA DA COSTA, MARCONE GOMES DE SOUZA E SILVA e CÍNTIA SANTOS DE MOURA, MICHARDSON SILVA DE SANTANA e INGRID JULIANA ARRUDA DA CRUZ** Se alguém souber de algum impedimento, acuse-o para fins de direito no prazo da Lei. Dado e passado nessa cidade do Recife, 04 de fevereiro de 2022. Eu **Adriana Camargo Firmino da Silva**, Responsável Designada, mandei digitar e assino.

EDITAL DE PROCLAMAS
11.02.2022

O Bel. LOURIVAL BRITO PEREIRA, Oficial do Serviço Registro Civil das Pessoas Naturais e Casamentos, do VIII Distrito Judiciário, com sede à rua São Miguel nº 116, bairro Afogados, Recife-PE. www.cartoriodeafogados.com.br. Faz saber que estão se habililitando a casar-se por este cartório os seguintes contraentes. **ALEX DIAS DE MELO E MARIA NERIZE FERREIRA DA SILVA; DEYVISON LUIZ ANDRADE DE SOUZA E KELLYN TEIXEIRA DE FREITAS; EVANGELISTA BEZERRA DA SILVA E ANA MARIA BARBOSA; JEOSAFÁ ALVES DA SILVA E ISLEANNDRA MONICK CONSTANTINO DA SILVA; JOSÉ FERNANDO DA SILVA E HELYSÃ PRISCILA PEREIRA DO NASCIMENTO; JORGE EDUARDO NIZZARO DAMAS E MARIA DAS GRAÇAS DE FRANÇA; MATHAUS DE LIRA RODRIGUES DE MELO E JOSIANE BRUNA DO NASCIMENTO DA SILVA; NATANAEL GILEARD LIMA DA SILVA E VIVIANE TATIANE FERREIRA DA SILVA; (edital de proclamas oriundo do cartorio de registro civil e tabelionato de notas do 2 distrito prazeres jaboatão dos guararapes PE); RAFAEL BEZERRA DOS SANTOS E THALITA ELLEN DOS REIS BEZERRA; SVEN MULLER E RAMONA LISIANE ALCANTARA DE CARVALHO; TIAGO HENRIQUE OLIVEIRA DE FRANÇA.** Se alguém souber de algum impedimento, acuse-o para fins de direito no prazo da Lei. Dado e passado Nesta Capital. Recife, 11 de fevereiro de 2022. Eu Lourival Brito Pereira Oficial do Registro, mandei digitar e assino.

EDITAL DE PROCLAMAS

A Belª. FABIANA MARIA GUSMÃO DANDA LIMA, Oficial do Serviço de Registro civil das Pessoas Naturais e Casamentos do 9º Distrito Judiciário, com sede à Rua Galvão Raposo, nº 222, Madalena, Recife-PE. Faz saber, que estão se habilitando a casar-se por este cartório os seguintes contraentes: **WANDERSON GUTEMBERG SANTOS e LETICIA OLIVEIRA ELIAS; BRUNO FERREIRA MARQUES e ANTONIA SERAFIM DA SILVA; MANOEL RODRIGUES DO NASCIMENTO NETO e GABRIEL CARLOS DA SILVA CARNEIRO MARANHÃO; LEANDRO DA SILVA ALMEIDA e ABENISSI RUFINO DA SILVA; LUÍS VICTOR FERREIRA DE CARVALHO e SARAH SILVA BEZERRA**. Se alguém souber de algum impedimento, acuse-o para fins de direito no prazo da Lei. Dado e passado nesta Capital, Recife, 11 de fevereiro de 2022. Eu, Fabiana Maria Gusmão Danda Lima, Oficial do Registro, mandei digitar e assino.

EDITAL DE CONVOCAÇÃO - ASSEMBLEIA GERAL ORDINÁRIA DO CONDOMÍNIO MULTI SHOPPING NORTE
CNPJ. Nº.05.446.498/0001-34

O Condomínio do Multi Shopping Norte, com sede nesta cidade, na Avenida Dr. Cláudio José Gueiros Leite, nº 2491, Janga, Paulista - PE, CEP: 53.437-000, através de sua Síndica, Sra. **VALÉRIA DE LIMA SILVA TENÓRIO**, CONVOCA através do presente edital, todos os condôminos, para Assembleia Geral Ordinária, que será realizada no referido condomínio em primeira convocação às 08 horas, do dia 23 de fevereiro de 2022, com a presença de 50% (cinquenta por cento) dos condôminos e em segunda convocação, com qualquer número, uma hora depois, com os condôminos que se encontrarem presentes. ORDEM DO DIA: 1-Apreciação e aprovação de prestação de contas do ano de 2021; 2- Votação para suspensão de energia para inadimplentes a partir do 20º dia de inadimplência do vencimento do boleto; 3-Aprovação da possibilidade de inclusão no rol de cadastro de restrição ao crédito a partir do 30º dia, ratificando-se ata de 22.12.2017; 4- Cancelamento da autonomia da síndica para novas concessões de descontos na taxa de condomínio estabelecidos nas assembleias de 19.10.2020 e 05.03.2021 para os novos lojistas dos corredores 02, 03, 04 e 05 do piso térreo; 5- Deliberação para colocação de banner na frente das lojas que tenham sido esvaziadas ou abandonadas bem como apuração do valor da muita para o lojista que descumprir a determinação; 7- Prazo para regularização das unidades ativas junto aos órgãos públicos (municipal, estadual e federal) bem como comprovação de aquisição de seguro. 8-Deliberações sobre reajuste do pró-labore da síndica.

PAULISTA - PE, 11 de fevereiro de 2022
VALÉRIA DE LIMA SILVA TENÓRIO
SÍNDICA DO CONDOMÍNIO MULTI SHOPPING NORTE

GOLAÇO

GETTY IMAGES VIA AFP

Rams e Bengals disputam o **Super Bowl 56** no SoFi Stadium, em Los Angeles, na Califórnia

Super Bowl: presente para os amantes da bola oval

No dia que antecede o Valentine's Day nos Estados Unidos, **Los Angeles Rams** e **Cincinnati Bengals** duelam pela glória eterna do **futebol americano**

Um dia antes do Valentine's Day (Dia dos Namorados) nos Estados Unidos, serão os apaixonados pela bola oval que receberão um presente: o Super Bowl. A edição 56 do maior evento esportivo norte-americano terá o embate, neste domingo, entre Los Angeles Rams (campeão da Conferência Nacional) e Cincinnati Bengals (campeão da Conferência Americana), no SoFi Stadium, em Los Angeles, na Califórnia. No Brasil, a partida terá transmissão dos canais ESPN, do Grupo Disney, e da RedeTV, na TV aberta.

Rams jogam em casa

Pela segunda vez na história, um finalista terá a oportunidade de jogar em seus domínios. A primeira, inclusive, foi na temporada anterior, no Raymond James Stadium, na Flórida, com a decisão entre Tampa Bay Buccaneers, equipe da casa, versus Kansas City Chiefs. Os mandantes ganharam por 31x9. Em 2022, em Los Angeles, os Rams tentarão manter o script da festa local. Porém, de acordo com Fernando Nardini, narrador da ESPN, só essa vantagem não será suficiente.

"O Super Bowl normalmente é um jogo mais diverso, com mais turistas. Os próprios jogos dos Rams também não tiveram um grande apoio da torcida. Ela não deve gerar grande vantagem. Além disso, os Bengals estão acostumados a jogar com pressão. Foram zebra contra os Chiefs e o Tennessee Titans e chegam com o cara que é a ressurreição da franquia", disse. O nome em questão é o do quarterback Joe Burrow. "Ele chegou em um momento que a equipe tinha a pior campanha. Foi a primeira escolha do draft e, a partir disso, o time foi se formando. Ele tem personalidade e força mental impressionante. É o futuro da liga", completou.

No lado dos Rams, Nardini destacou o trabalho de proteção da equipe, capitaneado pelo defensive tackle Aaron Donald. "A linha defensiva do Rams é muito forte. Donald é muito diferente, um cara fora da curva. Vai muito atrás do quarterback. Vai pressionar o Burrow, atacando a fraqueza do Bengals, que é o miolo da linha que não aguenta pressão. Veremos se isso será suficiente para conseguir a vitória", pontuou.

Os Bengals buscam um título inédito no Super Bowl, enquanto os Rams lutam para repetir o feito alcançado na edição 34 do evento. Encontro que terá a dupla de treinadores mais jovens na final: Sean Mcvay (36) e Zac Taylor (38). Curiosamente, Taylor foi no passado técnico de quarterbacks dos Rams, contratado na época justamente por Mcvay.

Show do intervalo

Quando os técnicos e atletas estiverem na pausa do jogo, recuperando o fôlego para a meta-de final da decisão, o público terá o tradicional show do intervalo. Neste ano, o evento contará com as participações de De Dre, Snoop Dogg, Eminem, Mary J. Blige e Kendrick Lamar.

LOTERIAS

QUINA 5778: 05 39 56 75 78

LOTOFÁCIL 2446: 04 06 08 11 12 13 15 17 19 20 21 22 23 24 25

LOTOMANIA 2274: 06 10 11 13 16 27 33 36 40 42 46 52 55 59 61 62 63 85 94 00

SUPER SETE 207

Col. 1	Col. 2	Col. 3	Col. 4	Col. 5	Col. 6	Col. 7
1	8	4	9	2	2	2

QUE GOLAÇO!

Bruno Noblat, que narrou na emoção pura o gol de Lucão, do Salgueiro, é o convidado do "Que Golaço" desta segunda (14), às 18h30, no YouTube da Folha de Pernambuco.

Sem Hélio, Náutico pega Fortaleza

Treinador deixou o clube na última sexta-feira (11), após seu auxiliar e filho, Guilherme dos Anjos, ser demitido

WILLIAM TAVARES

TIAGO CALDAS / CNC

Timbu ocupa o quarto lugar do Grupo B e soma quatro pontos

Náutico X **Fortaleza**

Lucas Perri; Hereda, Rafael Ribeiro, Camutanga e Júnior Tavares; Djavan, Rhaldney, Richard Franco e Jean Carlos; Leandro Carvalho e Kieza.
Técnico interino: Marcelo Rocha

Fernando Miguel, Tinga, Benevenuto, Titi; Yago Pikachu, Matheus Jussa, Felipe, Lucas Lima, Lucas Crispim; Moisés e Igor Torres.
Técnico: Juan Pablo Vojvoda

Local: Aflitos (Recife/PE)
Horário: 17h45
Árbitro: Antonio Dib Moraes de Sousa (PI).
Assistentes: Mauro Cezar Evangelista de Sousa e Alisson Lima Damasceno (ambos do PI)
Transmissão: Nordestão FC, SBT

O Fortaleza já chegaria ao jogo deste sábado, contra o Náutico, nos Aflitos, pela Copa do Nordeste, como favorito. Até então, por critérios técnicos. Agora, o Leão também está, em tese, melhor mentalmente. Afinal, o ambiente do Timbu ficou conturbado após a confusão entre torcedores e atletas, na última quarta. Cenário que gerou uma crise entre o agora ex-auxiliar da equipe, Guilherme dos Anjos, e a diretoria. O resultado? O membro da comissão técnica e filho do treinador Hélio dos Anjos foi demitido por justa causa. Por efeito, o treinador também deixou o Timbu.

Recalculando a rota

Sem Hélio, quem deve comandar o time é outro auxiliar da casa, Marcelo Rocha. O Náutico já iniciou as buscas no mercado por um novo treinador. O antigo técnico estava na quarta passagem pelo Alvirrubro. Na mais recente, chegou em outubro de 2020 e comandou o grupo até agosto de 2021, antes de ser demitido no final do primeiro turno da Série B. Voltou um mês depois, treinando a equipe na reta final do torneio e no início da temporada 2022. Pelo Timbu, faturou a taça do Campeonato Pernambucano do ano passado.

O Náutico é o quarto colocado do Grupo B, com quatro pontos. O Fortaleza é o líder do A, com sete. Os quatro melhores de cada chave avançam ao mata-mata. O jogo será de portões fechados.

BREVE

A um passo do topo do mundo

FABIO MENOTTI

O Palmeiras está a um passo de conquistar o inédito título de campeão do Mundial de Clubes. Pelo caminho, terá o gigante europeu Chelsea, que venceu o Al Hilal por 1x0. A grande final do torneio ocorre neste sábado, às 13h30. A atual dupla de finalistas forma a sétima decisão entre clubes brasileiros e europeus desde 2005. Inclusive, na última vez que os Blues protagonizaram uma decisão, enfrentaram o Corinthians. Na época, o duelo terminou com vitória alvinegra por 1x0. O clube inglês ainda não conquistou o título na era moderna da competição.

SÁBADO

Maratona coral termina com o Sete

RICARDO BEZERRA

Para finalizar a maratona de jogos no Campeonato Pernambucano, o Santa Cruz viajou até Afogados da Ingazeira, onde enfrenta o Sete de Setembro neste sábado, às 16h30, pela quinta rodada. O Tricolor irá a campo após sofrer sua primeira derrota na temporada, diante do Salgueiro, no Sertão.

Leston Júnior revelou que não irá poupar jogadores. Sendo assim, a Cobra Coral não deverá ter muitas novidades em sua escalação. Como desfalques, terá o volante Gilberto, que cumpre suspensão, e atletas que estiveram no Departamento Médico. O Sete de Setembro, é o último colocado na tabela, sem ponto conquistados. O técnico Luís Miguel pediu demissão na última segunda-feira.

Sete X **Santa Cruz**

Neneka; Rony, Fernando, Silvio Carrasco e Jonilson; Anderson São João, Pantico e Leo Lima; Brejão, Edson e Abuda.
Técnico: indefinido

Jefferson; Italo Melo, Lucão, Alex Alves e Italo Silva; Matheus Lira, Rodrigo Yuri, Tarcísio; Esquerdinha, Matheuzinho e Walter.
Técnico: Leston Júnior.

Local: Estádio Municipal Valdemar Viana de Araújo (Afogados da Ingazeira/PE)
Horário: 16h30
Árbitro: Paulo Belence
Assistentes: Diego Cavalcanti e Elaise Juliana
Transmissão: Rede Globo

DOMINGO

Sem público, Sport encara o Afogados

YURI TEIXEIRA

Passada a fraca apresentação perante o Caruaru City na última quinta-feira, o Sport volta a entrar em campo neste final de semana. Depois de o Clássico das Multidões, contra o Santa Cruz, ser adiado, o Leão teve o confronto contra o Afogados, válido pela oitava rodada do Campeonato Pernambucano, antecipado pela Federação Pernambucana de Futebol (FPF). Neste domingo, às 17h, o Rubro-negro recebe a Coruja, na Ilha do Retiro, em encontro que será disputado sem público, após determinação do Corpo de Bombeiros. Com sete pontos, o Sport busca se manter entre os primeiros colocados do Estadual. Já o Afogados - que tem um jogo a menos -, soma dois pontos e ainda tenta sua primeira vitória no certame.

Sport X **Afogados**

Mailson; Ezequiel, Fábio Alemão, Renzo e Victor Gabriel; Ronaldo, Pedro e Watson; Denner, Cristiano e Flávio.
Técnico: Gustavo Florentín.

Jhon Jhon; Allefe, Félix, Airton Júnior e Willian Gaúcho; Rômulo, Lucas Vinícius, Victor Juffo e Tauã; Jânio e Breno.
Técnico: Wellington Nunes.

Estádio: Ilha do Retiro (Recife/PE)
Horário: 17h
Árbitro: Gilberto Castro Júnior
Assistentes: Clóvis Amaral e Túlio de Farias Ribeiro Caldas
Transmissão: Premiere FC